MEIN GENUSS



Spaghetti mit Lachs-Zitronensoße



It’s a match!

It's a match! Unsere Zitronenschalen passen perfekt zu diesem Rezept.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Währenddessen den Lachs unter kaltem Wasser abspülen und anschließend trocken tupfen, zuerst in Streifen, danach in mundgerechte Stücke schneiden. Den Dill ebenfalls waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Ohne Öl röstest du die Pinienkerne in einer Pfanne an. Entfalten sie ein nussiges Aroma und nehmen eine goldbraune Farbe an, aus der Pfanne entnehmen und beiseite stellen.
3. Nun die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Schalotten in das heiße Öl geben und darin glasig dünsten. Als Nächstes gibst du den Lachs hinzu und brätst alles für weitere 2 Minuten. Das Schalotten-Lachs-Gemisch aus der Pfanne entnehmen, warm stellen. Die Pfanne löschst du mit Gemüsebrühe ab. Anschließend gibst du die Zitronenschalen gemahlen und den Frischkäse hinzu, gut vermischen. Den gehackten Dill zur Frischkäsesoße hinzugeben. Bei kleiner Hitze sämig einköcheln lassen. Ein Schuss Weißwein verleiht der Soße einen zusätzlichen Kick. Nach deinem Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Haben die Nudeln die gewünschte Bissfestigkeit erreicht, abgießen und unter die Zitronensoße heben. Die so entstandene Mischung gleichmäßig auf Tellern verteilen und zusammen mit dem Lachs anrichten, Pinienkerne drüberstreuen. Magst du es noch etwas zitroniger? Dann einfach noch etwas von unserer gemahlenen Zitronenschale über die Spaghetti geben.

Zutaten

Für 2 Personen benötigst du:

200 g Spaghetti
150 g Lachsfilet, frisch
1 Schalotte
0.5 TL Olivenöl
75 ml Gemüsebrühe
Zitronenschalen gemahlen
50 g Frischkäse, fettarm
2 EL Weißwein (optional)
100 g Pinienkerne
0.5 Bund Dill
Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.