

Kochen mit Klaus

Besoffene Spaghetti mit Räucherlachs

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Spaghetti, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 200 g Räucherlachs, Salz,
- 250 g Champignons, 50 g TK-Erbesen, Olivenöl, Pfeffer, 3 EL Butter,
- 2 EL Mehl, 2 EL gerieb. Parmesan, 250 ml Cremefine, 150 ml Milch,
- 150 ml Weinbrand, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze in Scheiben schneiden und/oder vierteln. Lachs in Streifen schneiden. Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen u. 1 EL Olivenöl unterheben (warm halten).



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten. Pilze mitdünsten, Mehl einrühren u. anschwitzen. Cremefine u. Weinbrand zugießen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Cayennepfeffer würzen. Petersilie einrühren. Lachs u. Erbsen zugeben u. erwärmen.



3. Spaghetti in tiefe Teller geben, mit Sauce bedecken u. mit Parmesan bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garnieren!



Erstellt von Klaus am 06.09.2014