

# Kochen mit Klaus

## Pasta mit Lachs-Sahnesauce

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g TK-Lachsfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, Butter,
- 2 Möhren, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Lachs-Sahnesauce,
- 150 ml Brühe, heller Saucenbinder, 100 g TK-Erbesen, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen, trocknen, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern. Gemüse putzen. Zwiebel fein, Möhren klein würfeln.



2. Zwiebeln u. Möhren in heißer Butter einige Min. glasig dünsten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix u. Saucenbinder einrühren, aufkochen u. einige Min. einköcheln lassen. Kräuter einrühren.



3. Erbsen u. Lachs zugeben u. einige Min. ziehen lassen. Lachswürfel mit Erbsen-Sahnesauce zur Beilage auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Spaghetti servieren.*

