

Kochen mit Klaus

Spaghetti mit Räucherlachs-Zitronencreme

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 200 g Räucherlachs, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Öl, 1 Stange Lauch,
- 1 Zwiebel, 300 g Spaghetti, 200 g Saure Sahne, Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben, halbieren u. den Saft auspressen. Lauch putzen, längs halbieren, schräg in Streifen schneiden, in einem Sieb gründlich waschen. Zwiebel schälen u. fein würfeln. Räucherlachs in Streifen schneiden.



2. Schmand mit Zitronenabrieb u. 3 EL Zitronensaft mischen. Salzen u. pfeffern. Zwiebeln in heißem Öl anschwitzen. Lauch zugeben u. mitbraten. Pasta nach Angabe zubereiten.



3. Schmand mit 2 EL Kochwasser zum Lauch geben u. bei kleiner Hitze ca. 3 Min. warm rühren. Die Sauce sollte jetzt nicht mehr kochen.



4. Räucherlachs u. Petersilie unter die Sauce mischen. Zum Auflockern noch etwas Weißwein unterheben. Spaghetti mit der Sauce bedeckt in tiefen Tellern anrichten.

Tipp des Chaoten:

Dazu einen Tricolor-Salat mit italienischem Dressing servieren!

