



## Spaghetti mit Lachs

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Portion (1/4): 790 kcal, F 32 g, Kh 91 g, E 32 g

### Zutaten

für 4 Personen

**500 g Spaghetti**  
**Salzwasser**, siedend

---

**2 Bund Schnittlauch**  
**200 g Crème fraîche**  
**1 TL Zitronensaft**  
**0.5 TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

---

**300 g Lachsfilet** ohne Haut  
**0.25 TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
Öl zum Braten

### Und so wirds gemacht:

1. Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 1 dl Kochwasser beiseite stellen, Spaghetti abtropfen.
2. Schnittlauch fein schneiden, mit Crème fraîche, Zitronensaft und beiseite gestelltem Kochwasser in derselben Pfanne verrühren. Spaghetti wieder begeben, mischen, würzen.
3. Lachsfilet entgräten, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, würzen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fisch portionenweise ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, auf den Spaghetti anrichten.