

Nudeln mit geräuchertem Lachs in cremiger Fenchel-Sahnesoße mit Dill



Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Fenchel	2 St.
Butter	4 EL
Bio Limetten	1 St.
Wasser	75 ml
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Makkaroni	500 g
Dill, frisch	20 g
Räucherlachs	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Fenchel waschen, das dillartige Fenchelgrün abzupfen und beiseitelegen. Stiele und Wurzelansatz entfernen. Fenchel vierteln, Strunk entfernen und in ca. 0,5 cm große Stücke würfeln.
2. In einem Topf 4 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Fenchel- und Zwiebelwürfel ca. 4 Min. farblos anbraten. Gelegentlich umrühren. Inzwischen Limette waschen, halbieren und Saft auspressen.
3. Wasser und Sahne zum Fenchel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Am Ende sollte der Fenchel weich gekocht sein.
4. Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. al dente garen. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen vom Stiel abzupfen und mit Fenchelgrün mischen. Lachs nach Belieben in kleine Stücke zerteilen oder zu Röschen aufrollen.
5. In einem Becher etwas Kochwasser (ca. 75 ml) abschöpfen und Makkaroni in ein Sieb abgießen. Nudeln und Fenchel-Sahne-Sauce in einer Schüssel mischen. Falls nötig zum Auflockern der Pasta etwas Kochwasser unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
6. Nudeln und Lachs auf Tellern anrichten und mit Dill und Fenchelgrün servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du die Schüssel mit etwas kochendem Wasser ausspülst, ist sie direkt vorgewärmt und deine Makkaroni mit Lachs kühlen nicht so schnell aus. Alternativ kannst du natürlich auch alles im Pastakochtopf vermischen.

Du suchst noch eine passende Vorspeise? Wie wäre es mit [Spargelsuppe mit weißen und grünen Spargel](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	747 kcal
Kohlenhydrate	111 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	21 g