



# Nudeln mit Räucherlachs in Spitzkohl-Senfsoße

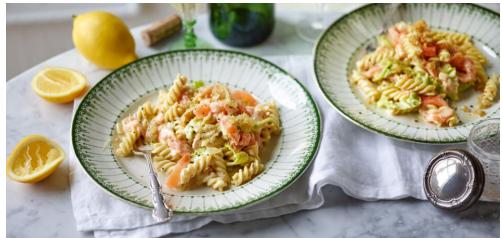
Zeit gesamt  
35min



Zubereitungszeit  
35min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Weißkohl	500 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Butter	2 EL
Senf	50 g
Gemüsebrühe	250 ml
Fusilli	400 g
Bio Zitronen	1 g
Räucherlachs	200 g
Crème fraîche	150 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Den dicken Strunk des Weißkohls entfernen und Kohl quer in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Zwiebel ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Senf zugeben und mit Brühe ablöschen. Weißkohlstreifen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Wenden zusammenfallen lassen. Anschließend mit geschlossenem Deckel ca. 3 Min. garen.
2. Nudeln im kochendem Salzwasser ca. 9–10 Min. al dente garen. Danach 1 Tasse Nudel-Kochwasser abschöpfen, Pasta in ein Sieb abgießen und etwas abtropfen lassen.
3. Derweil Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Lachs in Stücke zupfen. Lachs und Crème fraîche zum Spitzkohl geben und weitere 3 Min. mitgaren. Lachssauce mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und evtl. mehr Senf abschmecken. Im großen Topf Pasta mit der Sauce mischen, falls notwendig zum Auflockern etwas vom Kochwasser zugeben und nachwürzen.
4. Nudeln mit Räucherlachs in Spitzkohl-Senfsoße auf Tellern anrichten und mit etwas frischem Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	604 kcal
Kohlenhydrate	89 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	16 g