





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

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	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	25 g	Fette	16 g