



# Pasta mit Räucherlachs in cremiger Fenchel-Sahne-Sauce und Dill

 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Fenchel	2 St.
Butter	4 Esslöffel
Limetten	1 St.
Wasser	80 ml
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Macaroni	500 g
Dill, frisch	20 g
Räucherlachs	200 g

## Zubereitung

In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Fenchelknollen waschen, das dillartige Fenchelgrün abzupfen und beiseitelegen. Stiele und Wurzelansatz entfernen. Knollen vierteln, entstrunken und ca. 0,5 cm klein würfeln.

In einem Topf 4 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Fenchel- und Zwiebelwürfel ca. 4 Min. farblos anbraten. Geleg. umrühren. Inzwischen Limette waschen, halbieren und Saft auspressen.

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.

Pasta im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. al dente garen. Dill waschen, Spitzen vom Stiel abzupfen und mit Fenchelgrün mischen. Lachs nach Belieben in kleine Stücke zerteilen oder zu Röschen aufrollen.

In einem Becher etwas Kochwasser (ca. 75 ml) abschöpfen und Maccheroni in ein Sieb abgießen. Pasta und Fenchel-Sahne-Sauce in einer Schüssel mischen. Falls nötig zum Auflockern etwas Kochwasser unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.



Pasta 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 Lachspasta kühlt nicht so schnell aus. Alternativ kannst Du natürlich auch alles im Pastakochtopf vermischen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	781 kcal		
Kohlenhydrate	108 g	Ballaststoff	10 g
Eiweiß	29 g	Fette	26 g