Spaghetti mit Lachs zu Sahnesoße mit Radicchio



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Räucherlachs	200 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Radicchio	350 g
Öl	2 EL
Zucker	
Gemüsebrühe	200 ml
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz	
Spaghetti	500 g
Orangen	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Lachs zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Radicchio quer in 2 cm breite Streifen schneiden, gründlich waschen und trocken schleudern.

2. In einem weiteren Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin mit etwas Zucker ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und anschließend ca. 10–12 Min. auf mittlerer Stufe sämig einkochen.

3. Derweil Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 9–11 Min. bissfest garen. Orange waschen, halbieren und Saft auspressen.

4. Orangensaft und Radicchio zur Soße geben und ca. 1 Min. darin zusammenfallen lassen. Sahnesoße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Spaghetti mit Lachs zu Sahnesoße mit Radicchio auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	673 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	14 g