



# Spaghetti mit Räucherlachs in Zitronen-Creme-Sauce

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Lauch	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Salz	
Spaghetti	500 g
Öl	2 EL
Schmand	200 g
Pfeffer, schwarz	
Räucherlachs	300 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Sieb, feine Reibe

1. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Wurzelansatz des Lauchs entfernen, längs halbieren, leicht schräg in Streifen schneiden und in einem Sieb gründlich waschen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Lauch zugeben und ca. 4 Min. farblos braten.
4. In einer Schüssel Schmand mit Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Kochwasser mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Schmand zum Lauch geben und auf niedriger Stufe ca. 1 Min. warm rühren. Die Sauce sollte jetzt nicht mehr kochen. Spaghetti und Räucherlachs unter die Sauce mischen. Ggf. zum Auflockern etwas vom übrigen Kochwasser unterheben.
6. Spaghetti mit Räucherlachs in Zitronen-Creme-Sauce mit etwas vom übrigen Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 738 kcal

---

Kohlenhydrate 110 g

---

Eiweiß 32 g

---

Ballaststoffe 3 g

---

Fette 20 g

---