



Spaghetti mit Räucherlachs und Zitronen-Crème fraîche

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zitronen	1 St.
Porree	2 St.
Butter	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Spaghetti	500 g
Schnittlauch, frisch	20 g
Crème fraîche	200 g
Räucherlachs	200 g

Zubereitung

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Porree längs halbieren, waschen und schräg in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Porree ca. 5 Min. farblos anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Derweil Spaghetti im Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen und anschließend in das Sieb abgießen.

Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche, Schnittlauch, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Kochwasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachs in grobe Stücke zupfen. Zitronen-Crème fraîche, Porree und Lachs mit den Spaghetti mischen.

Lachspasta mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Guten Appetit!

Du suchst noch eine passende Vorspeise? Wie wäre es mit [\[recipeLink=144357\]](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	754 kcal		
Kohlenhydrate	105 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	27 g	Fette	25 g