

Spaghetti mit herzhafter Lachscreme

• Küche: Italienisch

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 5mZubereitungszeit: 10m

• Fertig in 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in'
: '15', 'cook time' : '10m', 'prep time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach und schnell für jeden Tag, unverfälscht, preiswert und dabei so...lecker

Zutaten

- 350 g Spaghetti
- 200 g Räucherlachs
- 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 4 EL weißer Balsamico
- 2 Eigelbe
- 1 EL Kapern
- 10 EL Olivenöl
- Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Lachs Crème:

Schritt3

Das entrindete Toastbrot in grobe Würfel schneiden und mit den o. a. Zutaten, der Gemüsebrühe und dem Lachs in einen Mixer geben.

www.gekonntgekocht.de 1

Schritt4

(Geht auch mit dem Zauberstab)

Schritt5

Während des Pürierens, nach und nach das Olivenöl dazu geben, bis eine cremig – sämige Konsistenz entstanden ist.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer herzhaft würzen, abschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Spagetti nach Packungsangabe in Salzwasser "bissfest" kochen, abgießen und in Suppentellern anrichten, die Lachs - Crème auf den heißen Spagetti anrichten. Gern ergänze ich mit einem großen Blattsalat.

Rezeptart: Nudelrezepte Tags: schnell und einfach, spaghetti, unverfälscht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-herzhafter-lachscreme/

www.gekonntgekocht.de 2