



Spaghetti mit Lachssauce

Spaghetti mit einer schmackhaften Lachssauce. Dazu am besten Salat.

Zutaten

Menge	Zutat
200 g	Spaghetti
200 g	Lachs
1	Zwiebel
2 Pkg	Qimiq Saucenbasis kochen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer weiß
1 Prise	Paprika rot edelsüss gemahlen
1 Prise	Chili
0.5 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Sauce (20 Minuten)
<input type="checkbox"/>	1.	1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun anbraten. 200 g Lachs würfelig schneiden und dazugeben und so lange weiter braten, bis der Lachs durch ist. Nun 2 Pkg Qimiq Saucenbasis kochen dazugeben und weiter kochen lassen. Das Ganze nun mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer weiß 1 Prise Paprika rot edelsüss gemahlen und 1 Prise Chili abschmecken.

Nudeln (10 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	200 g Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser al dente kochen. Die fertigen Nudeln abgießen und sofort mit der Sauce servieren und mit 0.5 Bund Schnittlauch fein gehackt garnieren.

Tipp

Achtung : Die Sauce wartet immer auf die Nudeln !

Man kann hier entweder Seelachs, Wildlachs oder auch geräucherten Lachs nehmen.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0