Spaghetti mit Lachssauce

Spaghetti mit einer schmackhaften Lachssauce. Dazu am besten Salat.

Bilder



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)
☐
1.

1 1Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit
1 EL 1Olivenöl goldbraun anbraten.
200 g 200Lachs würfelig schneiden und dazugeben und so lange weiter braten, bis der Lachs durch ist. Nun
2 Pkg 2Qimiq Saucenbasis kochen dazugeben und weiter kochen lassen. Das Ganze nun mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer weiß
1 Prise 1Paprika rot edelsüss gemahlen und
1 Prise 1Chili abschmecken.

Nudeln (10 Minuten)
☐
2.

200 g 200Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser al dente kochen. Die fertigen Nudeln abgießen und sofort mit der Sauce servieren und mit
0.5 Bund 0.5Schnittlauch 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
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Mittel

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

- ### Zeit

  30 Minuten

- ### Nährwert

- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste