

Lachsnudeln Speciale

Zutaten

150g Spaghetti

15g Pinienkerne

120g Räucherlachs (1 Scheibe)

1 Zehe Knoblauch (gehackt)

1 TL Öl

75ml Weißwein

50ml Brühe

Ein Schuss Milch

3 EL Creme legere

1 EL Tomatenmark

1 TL Oregano

1 EL Dill

1 kleiner TL Paprikapulver

1 EL Senf

½ TL Honig

1 Schuss Kürbiskernöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Pinienkerne anrösten bis sie kaffeebraun sind und aus der Pfanne nehmen.

Creme legere, Milch, Brühe, Kürbiskernöl, Tomatenmark, Oregano, Dill, Paprika, Salz, Pfeffer, Senf und Honig zu einer Paste verrühren.

Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem gehackten Knoblauch in erhitztem Öl ca. 2 Minuten braten, danach mit dem Wein ablöschen. Alles aufkochen, die Paste einrühren und bei geringer Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Am Schluss die Pinienkerne und Nudeln untermischen.