

Spaghetti - Sauce Lachs - Sahne - Sauce

Zutaten für: 3-4 Portionen

1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Butter
300	Gramm	Tiefgekühlte Erbsen
		Weisser Pfeffer
100	ml	Gemüsebrühe (Instant)
200	Gramm	Räucherlachs
3	Essl.	Kerbelblätter (oder Dillspitzen)
1	Essl.	Meerrettich aus dem Glas
400	ml	Sahne

Anleitung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken, in Butter andünsten. Erbsen dazugeben, pfeffern, Brühe angiessen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Lachs in grobe Streifen schneiden, Kerbel zerhacken. Die gegarten Erbsen mit Meerrettich und Sahne verrühren. Einmal aufkochen lassen. Lachs und Kerbel unterheben.

Pro Person ca. 500 kcal.