

Spaghetti mit Frischkäse und Geräucherter Forelle

Zutaten für: 2 Portionen

300	Gramm	Spaghetti
		Salzwasser
2		Forellenfilet(s), geräuchert
150	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
30	Gramm	Butter
3		Zehe/n Knoblauch, frischer, geschält und Gehackt
5	Blätter	Salbei
		Meersalz
		Pfeffer, bunter
		Evtl.Spinat
		Evtl.Tomate(n)

Anleitung:

schnell, einfach und wandelbar Die Nudeln bissfest garen, abgießen.
Dabei ca. 50 ml des Wassers zurückbehalten. Die Nudeln mit der
Butter zurück in den Topf geben.

Das Ganze dann zurück auf heiße Platte stellen, zerpfückte
Forellenfilets, Salbeiblätter und Knoblauch dazugeben, leicht
anschwitzen. Mit dem Nudelwasser ablöschen. Den Frischkäse dazugeben
und alles gründlich mischen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz
und Pfeffer abschmecken und servieren.

Man kann dieses Gericht wunderbar abwandeln, indem man z. B.
halbierte Kirschtomaten oder Babyspinat mit in den Topf gibt.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe