

Spaghetti mit Räucherlachs

Kategorien: Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|--------|-----------------------------------|
| 2 | | Schalotten |
| 1 | Essl. | Butter |
| 250 | Gramm | Mascarpone |
| 2 | Becher | Saure Sahne |
| 1 | Essl. | Dijon-Senf |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| 200 | Gramm | Räucherlachs |
| 200 | Gramm | Brunnenkresse oder Petersilie) |
| 350 | Gramm | Spaghetti |

Anleitung:

Schalotten hacken, in Fett dünsten. Mascarpone und saure Sahne einrühren, erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken (Vorsicht: Lachs ist salzig!). Senfcreme bei milder Hitze ziehen lassen. Lachs grob zerteilen, Kresse waschen und verlesen, harte Stiele entfernen, grob hacken. Spaghetti kochen, abtropfen. Lachs mit der Creme mischen und die Spaghettis unterrühren. Kresse darauf verteilen.