

# PASTA MIT RÄUCHERLACHS

## PASTA MIT RÄUCHERLACHS

Ein super schnelles Abendessen – diese Pasta steht in kaum mehr als 10 Minuten fertig vor euch auf dem Tisch. Und damit ist sie einfach perfekt für Tage an denen man spät von der Arbeit nach Hause kommt und es schnell gehen soll. Deshalb will ich auch nicht lange drum rum reden – das Rezept ist wirklich super lecker und die Zutatenliste könnte kaum übersichtlicher sein!



### Zutaten für 2 Personen:

200g Vollkornspaghetti

120g Creme fraîche

100g Räucherlachs

1 Frühlingszwiebel

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Für die Spaghetti einen Topf Salzwasser aufsetzen und die Pasta al dente kochen. In dieser Zeit den

Lachs klein zupfen und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Spaghetti abgießen, zurück in den Topf geben und mit der Creme fraîche und dem weißen Anteil der Frühlingszwiebeln verrühren.



Mit Pfeffer und Salz würzen und den klein gezupften Lachs untermengen.

Die Pasta mit Räucherlachs auf zwei passende Teller verteilen und die Frühlingszwiebel darüber geben.

Super schnell und super lecker!



©kathia-kocht.de