

Spaghetti mit Lachs-Sahne-Sosse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2000 gr Spaghetti, 2 Packungen geräucherter Lachs, 2 kleine Zwiebel, 2 Becher Süße Sahne (200 ml), Prise Salz, Prise Pfeffer, 2 Teelöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel würfeln, den Lachs in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Lachs zugeben. Mit der Sahne aufgießen und leicht köcheln lassen, bis die Sosse eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den gekochten Spaghetti anrichten.