

Spaghetti mit Räucherlachs & Gemüse



Rezept für 2 Personen

200 g Vollkorn-Spaghetti in Salzwasser kochen.

2 kleine Schalotten und 1 gelbe Rübe schälen und klein würfeln. 3 kleine Karotten und eine ca. 1 cm dicke Scheibe Sellerie ebenfalls schälen und in feine Julienne-Streifen schneiden.



Das klein geschnittene Gemüse zuerst in Olivenöl anrösten, dann mit 1/16 l Weißwein ablöschen und einreduzieren. Mit 150 ml Gemüsesuppe und 100 ml Schlagobers aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen.

In der Zwischenzeit 3 bis 4 Scheiben Räucherlachs in kleine Stücke schneiden. Zum Schluss kommen die Spaghetti in die Sauce - mit 2 TL Dille, Salz und frischem Pfeffer würzen. Topf von der Herdplatte nehmen und den Räucherlachs vorsichtig unter die Nudeln heben.

Wir essen unsere Spaghetti am liebsten mit frisch geriebenem Parmesan und grünem Salat.

Gutes Gelingen!