

Lachs in Sahnesauce mit Spagetti

Sauce

400g Lachs
400ml Sahne
400ml Gemüse Brühe
Butter oder Öl zu Anbraten
Stärke oder Mehlschwitze
zum binden
Salz, Pfeffer, Muskat,
Zitrone zum Würzen
(wer es extra cremig mag
einen Becher Schmelzkäse)

Gemüse

2 Stangen Porree

Nudeln

500g Spagetti

Zubereitung

Porree und Lachs in kleine
Stücke schneiden
Butter in der Pfanne
zerlassen und den Lachs
darin anbraten. Mit der Sahne
ablöschen und die
Gemüsebrühe hinzufügen.
Die Mehlschwitze unter rühren
darin schmelzen und die
Sauce aufkochen lassen.
Kurz unter reduzierter Hitze
köcheln lassen. Würzen!
Öl in der Pfanne erhitzen
und den gewaschenen Porree
mit etwas Salz dünsten.
Die Nudeln im Salzwasser
garen.

Guten Appetit!



https://youtu.be/CXv3_3bm1sE