

Zuchchini-Lachs-Spaghetti

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	500 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Sauerrahm / saure Sahne	125 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	Etwas / nach Bedarf
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Lachs	300 g
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	200 g
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	4 Teelöffel
Spaghetti / Spagetti	400 g

Zubereitung:

Lachs in kleine Würfel schneiden, etwas Zitronensaft darüber und salzen. Zucchini waschen, putzen und in 3-4 cm große Stifte schneiden, die Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch darin anbraten. Dann Zucchini, Frühlingszwiebeln und Knoblauch dazu geben und mitbraten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Den Gemüsefond angießen bis alles abgedeckt ist und 2-3 Minuten dünsten lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die saure Sahne unterrühren. Spaghetti bissfest in Salzwasser kochen, abgießen und unter die Soße heben. Das ganze auf tiefen Tellern servieren, mit Basilikum und Parmesan garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2142-Zuchchini-Lachs-Spaghetti.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at