



## Spaghetti mit Safran und frischem Lachs

mit Estragonbutter und Haselnüssen



20-30min



3-4 Personen

Du magst beste Pasta wie vom Edel-Italiener am liebsten gemütlich zu Hause verspeisen? Wie wäre es also mit frischem Lachs, der in dünnen Scheiben mit einer aromatischen Estragonbutter und Safran gegart wird? Mit Spaghetti, angerösteten Haselnüssen und geriebenem Käse ein feines Mahl!

## Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti 1
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 10g frischer Estragon
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung frischer Lachs <sup>4</sup>
- 1 Packung Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Päckchen Safranfäden

## Was du zu Hause benötigst

- 3-4EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 936kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 44.8g



**1. Lauchzwiebel schneiden**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. In einem kleinen Topf 3-4EL Butter bei niedriger Hitze schmelzen.



**4. Lachs vorbereiten**

Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**2. Estragonbutter zubereiten**

Die **Estragonblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und in Spalten schneiden. Den **Estragon** und den **Zitronenabrieb** in die Butter rühren und mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



**3. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**5. Nüsse anrösten**

Die **Haselnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Inzwischen den **Käse** fein reiben. Die **Nüsse** auf einem Teller beiseitestellen und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten.



**6. Lachs garen**

Die **Lauchzwiebeln** und den **Safran** in die Pfanne geben und 1Min. mitbraten, dann die **Estragonbutter** und das **Pastawasser** unterrühren. Den **Lachs** dazugeben und bei kleiner Hitze 2Min. gar ziehen lassen. Die **Pasta** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den **Nüssen** und dem **Käse** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.