



Spaghetti mit Räucherforelle und Kerbel

in cremiger Sauce mit Lauch und Zitrone



20-30min



2 Personen

Manchmal muss es abends einfach schnell gehen – da kommt dieses köstlich-cremige Pastagericht gerade recht. Die sahnige Sauce aus Crème fraîche, Lauch, Knoblauch und Zitrone ist ruck, zuck vorbereitet, dazu gibt es zartes Räucherforellenfilet und aromatischen Kerbel. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti ¹
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung geräuchertes Forellenfilet ⁴
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frischer Kerbel

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitronenpresse
- 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 35.3g



1. Lauch schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Lauch anbraten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen. Bis zur weiteren Verwendung in der Pfanne beiseitestellen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Forelle vorbereiten

Das **Forellenfilet** mit einer Gabel in kleine Stücke zerzupfen. **Vorsicht**, der **Fisch** kann Gräten enthalten. Diese am besten jetzt mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



5. Crème fraîche würzen

Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. 1 Ei trennen und die **Crème fraîche** mit dem Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie **1-2TL Zitronensaft** abschmecken. Das Eiweiß wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Pasta fertigstellen

Den **Kerbel samt Stängeln** grob schneiden. Die **Pasta** und die **Crème fraîche** zum **Lauch** in die Pfanne geben und alles gründlich vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben. Die **Forellenstücke** unterheben und die **Pasta** mit dem **Kerbel** und den **Zitronenspalten** garniert servieren.