



Spaghetti mit herzhafter Lachscreme

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell für jeden Tag, unverfälscht, preiswert und dabei so....lecker

Zutaten

- 350 g Spaghetti
- 200 g Räucherlachs
- 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 4 EL weißer Balsamico
- 2 Eigelbe
- 1 EL Kapern
- 10 EL Olivenöl
- Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Lachs Crème:

Schritt3

Das entrindete Toastbrot in grobe Würfel schneiden und mit den o. a. Zutaten, der Gemüsebrühe und dem Lachs in einen Mixer geben.

Schritt4

(Geht auch mit dem Zauberstab)

Schritt5

Während des Pürierens, nach und nach das Olivenöl dazu geben, bis eine cremig - sämige Konsistenz entstanden ist.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer herzhaft würzen, abschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Spagetti nach Packungsangabe in Salzwasser „bissfest“ kochen, abgießen und in Suppentellern anrichten, die Lachs - Crème auf den heißen Spagetti anrichten. Gern ergänze ich mit einem großen Blattsalat.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** schnell und einfach, spaghetti, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-herzhafter-lachscreme/>