Gegarter Lachs mit Spaghetti

Frisch, lecker und ganz schnell gekocht: Mit dem Rezept für gegarten Lachs mit Spaghetti macht Kochen Freude.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

200 g	Lachsfilet
200 g	Spaghetti
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
8 Stk.	Jungzwiebel
200 g	Zucchini
2 Stk.	Paprika (rot)
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Zitronenschalen
2 EL	Zitronensaft
1 Bund	Basilikum (fein geschnitten)

Zubereitung

1. Ein Festessen ist der **gegarte Lachs mit Spaghetti**. Zu Beginn Spaghetti in einem großen Topf mit salzigem Wasser aufkochen, bis diese bissfest sind.

2. 4 Minuten vor dem Kochende der Spaghetti, Butter in eine heiße Pfanne geben. Jungzwiebel vorab abziehen und fein würfeln, Zucchini und roten Paprika ebenso fein schneiden und gemeinsam mit den Jungzwiebeln in diese heiße Butter geben. Abschließend mit Salz abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen, die abgetropfen Spaghetti zu den angedünsteten Zwiebeln und Zucchini geben.

3. Lachs nun in diese Pfanne geben. Zitronensaft, etwas Abrieb der Schale und Salz wie auch

Pfeffer hinzufügen. Der Lachs zieht unter dem heißen Spaghetti Berg circa 2 bis 3 Minuten. Zum Schluss noch Basilikum dazugeben und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und anrichten.

Tipp

Der gegarte Lachs mit Spaghetti schmeckt besonders im Sommer sehr gut.