Linguine mit Lachs-Sahne-Sauce

Auch wenn man wenig Zeit hat, kann man sich mit dem richtigen Rezept etwas Leckeres zaubern! Die Linguine mit Lachs-Sahne-Sauce sind hierfür ein tolles Beispiel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

550 g	Nudeln (Linguine)
550 g	Lachs (tiefgekühlten)
300 g	Kräuterfrischkäse
400 g	Schlagobers
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für Linguine mit Lachs-Sahne-Sauce den Lachs antauen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten.

2. Lachs in Würfel schneiden und dazugeben. Etwa 5 Minuten anbraten, dann Schlagobers hinzufügen und mit dem Frischkäse verrühren. Salzen und pfeffern und mit Chilipulver abschmecken. Auf kleiner Flamme köcheln lassen.

3. Währenddessen die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zusammen mit der Sauce anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Zur Linguine mit Lachs-Sahne-Sauce schmeckt ein Gurkensalat.