# Lachsspaghetti mit Schlagobers

Das Rezept für leckere Lachsspaghetti mit Schlagobers ist einfach ideal für den schnellen Mittagstisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 350 g | Spaghetti |
| 1 Becher | Schlagobers |
| 1 Packung | Lachs (geräuchert) |
| 1 Stk. | Suppenwürfel |

## Zubereitung

1. Am Beginn für die **Lachsspaghetti mit Schlagobers** die Spaghetti im Salzwasser nach Packungsanleitung al dehnte kochen und abseihen. Danach den Lachs in Streifen schneiden.

2. Anschließend Schlagobers aufkochen, Suppenwürfel und den geschnittenen Lachs beigeben und kurz durchziehen lassen.

3. Die Lachsspaghetti auf tiefen Tellern anrichten.

## Tipp

Über die fertigen Lachsspaghetti vor dem Servieren noch etwas Dille streuen.