Pasta mit Räucherlachs und Frischkäse-Sauce

So schnell geht lecker! Super Rezept für Pasta mit Räucherlachs und Frischkäse-Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Pasta (nach Belieben)
6 EL	Frischkäse (weich)
4 EL	Dill (frisch und gehackt)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)
1 Stk.	Zitrone (Schale und Saft)
1 EL	Senf
20 g	Kapern
300 g	Lachs (geräuchert)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Pasta mit Räucherlachs und Frischkäse-Sauce zuerst den Lachs in Streifen schneiden, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Dill waschen, trockenschütteln und grob hacken.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin al dente garen und abgießen, aber ein bis zwei Esslöffel Kochwasser im Topf zurücklassen und ein wenig Wasser auffangen.

3. Den Topf mit den Nudeln wieder auf dem Herd platzieren, unverzüglich Frischkäse, Senf, Zitronensaft, Schalenabrieb, Kapern, Dill und Frühlingszwiebeln zufügen. Alles gründlich rühren und mischen. Zum Schluss den Räucherlachs zufügen, einmal unterheben. Topf vom Herd nehmen, Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die Pasta mit Räucherlachs und Frischkäse-Sauce mit einem gemischten Salat oder Blattsalat servieren.