

# Spaghetti mit Lachs und grünem Spargel



## Zutaten

400 g	Spaghetti
	Salzwasser
250 g	Lachsfilet(s)
350 ml	Schlagsahne
250 g	Spargelspitzen, grüne
3 EL	Fond (Spargelfond)
2	Fleischtomate(n)
2 EL	Olivenöl
	Meersalz und Pfeffer, aus der Mühle
4 EL, gestr.	Parmesan, gerieben

## Zubereitung

Die gewaschen Spargelspitzen ca. 4 - 5 min. im Salzwasser kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen. Den Lachs in Würfel schneiden.

Die Pfanne heiß werden lassen und das Olivenöl erhitzen. Darin die Lachsstücke ganz kurz anbraten (1 min.) und mit Salz würzen. Danach aus der Pfanne nehmen.

Die Tomaten waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel in die Pfanne geben, in der vorher der Lachs war. Darin die Tomatenwürfel kurz im verbliebenen Olivenöl anschwitzen, den Spargelfond hinzugeben und etwas einkochen lassen.

Anschließend die Sahne zugeben und leicht köcheln lassen bis Soße sämig ist. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti al dente kochen, abgießen. Die Soße unter die Nudeln rühren. Jetzt die Spargelspitzen und die Lachswürfel unter die Spaghetti rühren und auf heißen Tellern anrichten. Zum Schluss noch etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.

Permanent link:

<http://wiki.richter-ch.de/doku.php/rezepte:spaghettimitlachsundspargel>

Last update: **2020/05/12 16:30**

