

# Spaghetti mit Lachs und Erbsen

## Spaghetti al salmone e bisi



### Zutaten für vier Personen:

300 g Spaghetti  
Salz für das Nudelwasser  
1 Zwiebel  
1 Ecke Butter  
200 ml trockener Weißwein  
75 g tiefgekühlte Erbsen  
200 ml Sahne  
200 g frischer Lachs  
Gemüsebrühe (optional)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser garen. Garporbe machen, die Zeitangaben sind oft zu knapp.

2. Zwiebel schälen und würfeln. In einer Ecke Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einköcheln lassen.

3. Erbsen und Sahne zugeben und weiter einköcheln, bis die Erbsen gar sind.

4. Lachs sorgfältig entgräten und in feine Würfel schneiden. In der Sauce etwas ziehen lassen. Wenn die Sauce zu dick sein sollte, mit etwas Gemüsebrühe

strecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Spaghetti in die Sauce geben, mischen.

### Hinweise:

Die Anregung stammt aus der "italienischen Kantine" in der Parkstadt Schwabing, Oktober 2007.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023