

Spaghetti-Lachs One Pot

Rezept für 4 Personen:

- 400g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 250g Champignons
- 100g Vollrahm
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Blattspinat
- 250g Räucherlachs
- 1 TL Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- 3-4 TL Gemüsebouillon
- 1 Zitrone
- ½ Bund Thymian

Zubereitung:

1. Champignons reinigen und halbieren evtl. vierteln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Halbringe schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und hacken.
2. Öl in einem grossen Topf erhitzen, Champignons darin anbraten und die Zwiebeln, sowie Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Sobald die Pilze angebraten sind, diese aus dem Topf nehmen und kurz beiseite Stellen. Anschliessend 900ml Wasser und Vollrahm in den Topf geben, bis das Wasser aufgeköcht ist.
4. Die Spaghetti dazugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
5. Die gewaschene Zitrone aussen abreiben (Schale) und Thymianblätter bereitstellen.
6. Diese beiden Zutaten mit dem Spinat und den beiseite gestellten Champignons zu den Spaghetti geben und aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und bei belieben nochmals Salz oder Pfeffer würzen.
7. 2 Minuten vor Ende den Lachs dazugeben und sofort servieren.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH