

ERDBEEREN

Erdbeer-Lachs-Spaghetti

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
10 min	15 min	1064 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

12500 g	Spaghetti
12500 g	Erdbeeren
50 St.	Knoblauchzehe
12500 g	Lachsfilet
10000 ml	Creme Fraiche
50 St.	Dill
50 St.	Basilikum

Anleitung

1. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Das Rezept funktioniert mit frischen oder tiefgekühlten Erdbeeren. - Die tiefgekühlten Erdbeeren sollten vor der Zubereitung leicht angetaut werden. - Frische Erdbeeren waschen und entkelchen. Erdbeeren halbieren oder vierteln.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte der Basilikumblätter grob zerpflücken und die andere Hälfte ganz lassen.

3. Das Lachsfilet trocken tupfen und in Würfel von ca. 2cm schneiden. Das Creme Fraiche in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Lachswürfel darin anbraten.

4. Den Dill und das Basilikum nach Geschmack hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschliessend die restlichen Basilikumblätter hinzufügen.

5. Spaghetti unter die Sauce heben und servieren.