

ERDBEEREN

Erdbeer-Lachs-Spaghetti

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
10 min	15 min	1064 kcal	20

Zutaten

FÜR 20 PORTIONEN

2500 g	Spaghetti
2500 g	Erdbeeren
10 St.	Knoblauchzehe
2500 g	Lachsfilet
2000 ml	Creme Fraiche
10 St.	Dill
10 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.