

ERDBEEREN

Erdbeer-Lachs-Spaghetti

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
10 min	15 min	1064 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

7500 g	Spaghetti
7500 g	Erdbeeren
30 St.	Knoblauchzehe
7500 g	Lachsfilet
6000 ml	Creme Fraiche
30 St.	Dill
30 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.