

# Lachs in Sahnesauce mit Spagetti

## Sauce

400g Lachs  
400ml Sahne  
400ml Gemüse Brühe  
Butter oder Öl zu Anbraten  
Stärke oder Mehlschwitze  
zum binden  
Salz, Pfeffer, Muskat,  
Zitrone zum Würzen  
(wer es extra cremig mag  
einen Becher Schmelzkäse)

## Gemüse

2 Stangen Porree

## Nudeln

500g Spagetti

## Zubereitung

Porree und Lachs in kleine  
Stücke schneiden  
Butter in der Pfanne  
zerlassen und den Lachs  
darin anbraten. Mit der Sahne  
ablöschen und die  
Gemüsebrühe hinzufügen.  
Die Mehlschwitze unter rühren  
darin schmelzen und die  
Sauce aufkochen lassen.  
Kurz unter reduzierter Hitze  
köcheln lassen. Würzen!  
Öl in der Pfanne erhitzen  
und den gewaschenen Porree  
mit etwas Salz dünsten.  
Die Nudeln im Salzwasser  
garen.

Guten Appetit!



[https://youtu.be/CXv3\\_3bm1sE](https://youtu.be/CXv3_3bm1sE)