



Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 380 g Lachsfilet (mit oder ohne Haut)
- Etwas Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- Etwas Dill oder Basilikum je nach Geschmack
- 120 ml Halbrahm oder Vollrahm
- 120 ml Vollmilch
- 250 ml Tomatensauce, passierte Tomaten oder selbstgemachte Sauce
- 60 ml Noilly Prat (wenn gewünscht)
- 1-2 Ei Tomaten Püree
- 1-2 Tl. Gemüsebouillon (Pulver)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Spaghetti gemäss Anleitung im Salzwasser kochen
2. Zwiebel klein schneiden, in Öl anbraten, Knoblauch schälen, pressen und anbraten, den Lachs beigegeben, anbraten und in kleine Stücke zerteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Tomaten Püree zugeben und mit Rahm/Milch und Tomatensauce ablöschen
4. Noilly Prat beifügen (wenn gewünscht)
5. Cherry Tomaten halbieren, beifügen nicht mehr lange kochen, Tomaten nur wärmen
6. Kräftig würzen mit Salz und Pfeffer
7. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas Spaghetti Wasser beifügen

Spaghetti in die Sauce geben und mit Petersilie servieren.

E Guete