

Sepianudeln mit Lachs

Zutaten (4 Personen):

- 250 g Krabben
- 500 g TK Lachsfilet
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml Hühnerbrühe
- 1/2 Packung TK Erbsen
- 3 TL Meerrettich
- 0,5 l Sahne
- Pfeffer und Salz
- 500 g Sepia-Spaghetti
- Olivenöl
- Basilikum

Zubereitung:

Die Krabben anbraten, zur Seite stellen. Das fast aufgetaute Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden, anbraten, pfeffern und salzen, mit Zitronat beträufeln und ebenfalls beiseitestellen.

In der Pfanne die kleingewürfelte Zwiebel und eine zerdrückte Knoblauchzehe andünsten, die Hühnerbrühe angießen, die Erbsen zufügen und etwas einkochen lassen. Die Sahne und den Meerrettich zugeben, aufwallen lassen und 10 Minuten einköcheln. Abschließend den Lachs und die Krabben zugeben.

In der Zwischenzeit Salzwasser mit Olivenöl und einer zerdrückten Knoblauchzehe zum Kochen bringen und die Nudeln al dente garen. Portionsweise auf tiefen Tellern anrichten, Lachssahne darübergeben und mit Basilikumblättern garnieren.

Quelle:

Selbst ausgedacht.