

Lachs – Rahm – Tomatensauce zu Pasta

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörer Andreas Blaser aus Steffisburg, BE)

Zutaten: (4 Pers.)

- 150 g Rauchlachs
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- 1 Teelöffel Bouillon oder ½ Teelöffel Salz
- 4 dl Rahm oder Halbrahm
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken oder pressen und in eine mittelgrosse Pfanne geben. Olivenöl beifügen und mit Pfeffer und Oregano abschmecken. Bei mittlerer Hitze andünsten.

Mit Weisswein ablöschen. Bouillon und Tomatenpüree beigeben, Rahm darunter ziehen und gut rühren. 20-30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird. Den Rauchlachs in mittelfeine Rechtecke schneiden und der Sauce hinzufügen. Ungefähr 3 Minuten ziehen lassen. Die Sauce darf nicht mehr kochen. Für vier Personen reichen 500 g Spaghetti.

Variante: Anstelle von Rauchlachs kann auch Frischlachs verwendet werden.