

Lachs-Pesto auf Spaghetti

Zutaten:

2 Lachsfilets
Grüner Pesto
1 1/2 B. Sahne
Spaghetti
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
2 Chicoree
Zitronensaft

Zubereitung:

Den bitteren Kern der Chicoree ausschneiden, waschen und in Streifen schneiden. Eine Salatsauce aus 3 EL Zitronensaft, jeweils 1 knapp gestrichener TL Salz und Zucker und etwas weißen Pfeffer sowie ½ Becher Sahne herstellen. Die Chicoree-Streifen dazugeben und unterheben.

Die Spaghettis in Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die gesalzenen und gepfefferten Lachsfilets in einer heißen Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Danach die Filets mit einer Gabel zerpfücken durchbraten. Pesto und einen halben Becher Sahne dazugeben, abschmecken.

Mit den Spaghettis mit der Lachssauce und dem Chicoree-Salat zusammen servieren. Ein absolutes Blitzgericht, das wirklich lecker schmeckt.