

Nudeln mit Lachs-Sahne-Soße und Spinat

Für 2 Personen:

150 g Nudeln	1 Zwiebel	1 EL Butter
1-2 EL Weißmehl, glatt	2 Handvoll Babyspinat	100 ml Suppe, oder Wasser
250 ml Sahne	200 g Räucherlachs	1 TL Fischsauce
Pfeffer, Salz	Zitronensaft	

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Spinat waschen und Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Währenddessen einen großen Topf Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen.

Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Butter darin zerlassen, danach die Zwiebel dazugeben, etwas salzen und ein paar Minuten lang anbraten, bis sie glasig sind.

Jetzt wäre ein guter Zeitpunkt, die Penne zu kochen: das kochende Wasser großzügig salzen und Pasta reingeben .

Den Lachs zur Zwiebel geben und kurz mitbraten. Danach mit dem Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren für weitere 1-2 Minuten braten.

Nun mit der Suppe ablöschen und alles gut miteinander verrühren.

Abschließend Sahne und Spinat dazugeben.

Sobald die Nudeln bissfest ist, mit einem Abseihlöffel aus dem Topf fischen und in die Pfanne zur Soße geben.

Das Ganze zum Köcheln bringen und die Nudeln unter ständigem Rühren fertig kochen. Wenn die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat (sie soll schön glänzen und an den Nudeln haften) , mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Fischsauce abschmecken.

Anna am 25. September 2023