

## *Lachs-Spaghetti*

*Wie beim Italiener, nur noch viel besser!*

### *La Mise en Place:*

**200 g Lachs, Pfeffermühle, Olivenöl, 1 Bund Dill, 150 g Spaghetti oder Linguine, 1 Becher Crème fraîche, Zesten und Saft von 1 Zitrone**

### *Die Vorbereitung:*

Den Lachs mit Pfeffer bestreuen. In eine ausgelegte Form setzen und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben. Den Dill fein schneiden.

### *Das Gratiniieren:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen zwölf Minuten.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In einem Pfännchen Crème fraîche sowie ½ dl des Spaghettwassers erwärmen. Die Zitronenzesten zufügen und 2 EL des Saftes beifügen. Zuletzt Dill unterrühren und die Sosse mit Pfeffer würzen.

### *Die Vollendung:*

Den heissen Lachs in nicht zu kleine Stücke teilen, mit der Sosse zu den Spaghetti geben und sorgfältig mischen.

