



Spaghetti neri, Bärlauchpesto, Rauchlachs

Für 4 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 30 Min.

📌 Pastagerichte

ZUTATEN:

400 g	Spaghetti neri oder al nero di seppia
3 el	Olivenöl extra vergine
1 stk	Zwiebel, klein, gehackt
200 g	Rauchlachs, in Streifen geschnitten
4 el	*Ponzu
12 stk	Cherrytomaten, geviertelt
8 el	Bärlauchpesto (siehe Rezept)
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

- Spaghetti im Salzwasser al dente kochen
- In der Zwischenzeit die gehackte Zwiebel und den Rauchlachs in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten
- Mit *Ponzu ablöschen und aufkochen
- Cherrytomaten dazugeben, nochmal aufkochen, Pfanne vom Kochherd nehmen
- Spaghetti in die Pfanne geben, Bärlauchpesto dazugeben und gut zusammenmischen
- Mit Salz und Pfeffer würzen

HINWEIS FÜR DIE PRAXIS:

Bärlauchpesto ist eine kalte Sauce und wird wie alle Pestosaucen auf Zimmertemperatur unter die Spaghetti gemischt.

**Ponzu ist eine Würzsauce mit Sojasauce und Zitronengeschmack. Ich habe für dieses Rezept ein Ponzu der Marke Kikkoman verwendet, die in jedem MMM Migros erhältlich ist.*