

## APART-Rezept für

# «Spaghetti mit Lauch-Safran & geräucherten Lachsstreifen»

Für 4 Personen

### Zutaten

Butter zum Dämpfen

1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten

300 g Lauch, längs halbiert und in 5-6 cm lange, schmale Streifen geschnitten

12 Tranchen Rauchlachs von bester Qualität in Streifen geschnitten

1 Briefchen Safran

1 EL Mehl

5 dl Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

2 dl Vollrahm

400 g Spaghetti (Hartweizen) oder frische Tagliatelle

Frischer Dill, fein geschnitten

### Zubereitung

Zwiebel in Butter andämpfen. Lauch und Safran zugeben, mitdämpfen. Mehl darüber streuen, gut vermischen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 20-25 Minuten köcheln lassen. Würzen und mit Rahm verfeinern.

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

Den geschnittenen Dill und die Lachstreifen zur Lauchsauce geben, umrühren und die Spaghetti dazugeben, mischen und auf Tellern anrichten. Mit Dill garnieren.