

Lachs - Feta - Sauce eine kalte Sauce zu Pasta

Zutaten 4 Personen

200 g Lachs, geräucherter
4 Tomate(n)

1 Pck. Feta-Käse
1 Zwiebel(n), rote

2 Knoblauchzehe(n)

Olivenöl

Meersalz

Pfeffer

400 g Spaghetti

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Den Feta in feine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz heiß überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Dann ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, sehr fein hacken und alles in einer Schüssel mit reichlich Olivenöl vermischen. Dann den Lachs in Streifen schneiden und zur Sauce geben.

Mit wenig Salz (Feta und Lachs sind salzig genug, ggf. auch weg lassen) und Pfeffer würzen und mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, mit der Sauce vermischen und sofort servieren.