

# Lachs - Spaghetti

---

## Zutaten 4 Personen

500 g Spaghetti  
400 g Lachs, geräucherter in Scheiben  
2 große Zwiebel(n), gewürfelt  
etwas Butterschmalz  
Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle  
Dill, frisch oder getrocknet

## Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne die Zwiebelwürfel im Bratfett glasig anschwitzen. Die Hitze reduzieren, den Räucherlachs auf den Zwiebeln verteilen und die Pfanne abdecken. Nach ca. 5 Minuten ist der Fisch gar. Nun mit einer Kochkelle den Lachs zerteilen, Dill dazugeben und alles vermischen.

Die abgetropften Spaghetti direkt in die Pfanne geben und mit dem Lachs vermischen. Auf Tellern anrichten und Pfeffer darüber mahlen.

Ist ganz schnell gemacht und schmeckt köstlich!