

## Lachs-Pasta aus dem Ofen mit Wodka-Sahne-Sauce

**Arbeitszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** 35 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	66 g
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	39 g
Brennwert	1.103 kcal / 4.614 kJ

### Zutaten für 4 Portionen

2-3 EL Butaris Butterschmalz

200 g Kirschtomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 Stiele Dill

4 EL Frischkäse

500 ml Sahne

800 ml Gemüsebrühe

1/2 Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer

400 g Spaghetti

400 g Lachsfilet (ohne Haut)

4 cl Wodka



### Zubereitung:

#### Schritt 1/4

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butaris Butterschmalz schmelzen. Die Kirschtomaten waschen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit Butaris Butterschmalz beträufeln. Tomaten im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen, anschließend herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

#### Schritt 2/4

Zwiebel und Knoblauch schälen und zusammen mit dem Dill fein hacken. Mit Frischkäse, Sahne und Gemüsebrühe in einer Schüssel verrühren. Zitronensaft

aufpressen. Die Sahne-Mischung mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

## *Schritt 3/4*

Spaghetti halbieren und in der Ofenform verteilen. Die Sahnesauce darüber verteilen und die Ofenform mit Alufolie fest verschließen. Spaghetti im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

## *Schritt 4/4*

Dann die Alufolie abnehmen, das Lachsfilet auf die Spaghetti legen, den Wodka dazugeben und die Lachs-Pasta für weitere 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend den Lachs mit zwei Gabeln zerpfeifen, alles salzen und pfeffern und mit den Gabeln vermischen. Die gebackenen Tomaten zur Lachs-Pasta dazugeben und sofort servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).