

Spaghetti mit Lachs und grünem Spargel

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	10 Stangen grüner Spargel	200 g Lachsfilet
1 Zitrone	1 Avocado	80 ml Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Avocado	

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Währenddessen die Enden der Spargelstangen abbrechen, anschließend den Spargel schräg in grobe Stücke schneiden. Avocado fein würfeln. Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden.

Spargel 1-2 Minuten vor Kochende der Spaghetti mit ins Kochwasser geben und den Spargel darin fertig garen In der Zwischenzeit Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und ca. 2 EL Olivenöl in einer Schüssel verrühren Spaghetti und Spargel abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.

Avocado zu Spaghetti und Spargel in den Topf geben und mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Avocado Topping würzen. Ca. 2-3 EL Olivenöl, etwas frisch gepressten Zitronensaft und ca. 1 Kelle Pastakochwasser zur Pasta geben und anschließend alles gut vermengen.

Spaghetti und Spargel auf Tellern verteilen und die Lachsscheiben auf der Pasta anrichten. Mit Avocado Topping würzen. Den Lachs mit der Olivenöl-Zitronen-Mischung beträufeln und mit 1 Prise Gewürzsalz würzen.

Steffen Henssler am 04. März 2023