

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Pasta mit Lachs

### Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Spaghetti
- 250 g Lachsfilet
- 50 ml Weißwein
- 1 EL Honig
- 1 EL Senf
- 2 EL Öl
- 200 g Sahne
- frischer Dill
- Salz, Pfeffer

*Ein Muss für alle,  
die Lachs und Pasta  
lieben. Wer mag, fügt der  
sahne-senf-Honig-Mischung  
etwas Öl hinzu. Das lässt sich  
leichter mischen.*



### Zubereitung:

- 1** Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und würfeln. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Knoblauch ebenfalls pellen.
- 2** In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig schwitzen und zum Schluss den Knoblauch hineinpressen und mitschwenken.
- 3** Inzwischen Nudelwasser aufsetzen und die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
- 4** Lachswürfel in die Pfanne geben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne, Honig und Senf in einer Schale miteinander vermengen, dann zum Lachs gießen und alles gemeinsam kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss noch frischen Dill hacken. Mit den Spaghetti anrichten und genießen.