Garnelen Lachs Spaghettoni

Zutaten für 2 Portionen:

250 g	Spaghettoni
8	Garnelen
150 g	geräucherter Lachs
1 kleine	Schalotte
100 g	Sahne
2 EL	Creme fraiche
75 ml	Weißwein
Saft einer halben Zitrone	
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
Etwas gehackte Petersilie	
Getrocknete Lavendelblüten	

Die Spaghettoni nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente garen. Für die Soße, die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten.

Nach ca. 5 min mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und die Sahne, sowie die Creme fraiche dazu geben. Den Lachs in feine Streifen schneiden und mit den Garnelen unter die Soße rühren. Den Zitronensaft, die gehackte Petersilie und die Lavendelblüten dazu geben und alles gut umrühren.

Die Spaghettoni abgießen, mit der Soße vermischen und sofort heiß servieren.