

MARLEY SPOON



Cremige Forellen-Pasta

mit Kerbel und Zitrone



20-30Min.



3-4 Personen

Manchmal muss es abends einfach schnell gehen - da kommt dieses köstlich-cremige Pastagericht gerade recht. Die sahnige Sauce aus Crème fraîche, Lauch, Knoblauch und Zitrone ist ruck, zuck vorbereitet, dazu gibt zartes Räucherforellenfilet und frischen Kerbel. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti ¹
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet ⁴
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frischer Kerbel

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 872.0kcal, Fett 37.5g, Eiweiß 33.4g, Kohlenhydrate 96.8g



1. Lauch schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Forelle vorbereiten

Das **Forellenfilet** mit einer Gabel in kleine Stücke zerzupfen. **Vorsicht**, der **Fisch** kann Gräten enthalten. Diese am besten jetzt mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



2. Lauch anbraten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen. Bis zur weiteren Verwendung in der Pfanne beiseitestellen.



5. Crème mischen

Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und die **Crème fraîche** mit den Eigelben verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie **1-2TL Zitronensaft** abschmecken. Das Eiweiß wird für dieses Rezept nicht benötigt.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 8-10Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Cabonara mischen

Den **Kerbel samt Stängeln** grob hacken. Die **Pasta** und die **Crème fraîche** zum **Lauch** in die Pfanne geben und gründlich mischen, dabei etwas **Pastawasser** hinzugeben. Die **Forellenstücke** unterheben und **Pasta** mit dem **Kerbel** und den **Zitronenspalten** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspooning.de an.     **#marleyspooning**