

MARLEY SPOON



Schnelle Pasta

mit Räucherlachs und Spinat



20-30min



2 Personen

Wenn es mal schnell gehen muss, dann sind diese Nudeln genau das Richtige für dich! Eine einfache wie leckere Sauce mit geräucherter Lachs, frischem Spinat und knackigen Kirschtomaten - das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Lachsspitzen ⁴
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 250g Orecchiette ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer großen Hunger hat, kann die gesamte Packung Pasta kochen.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

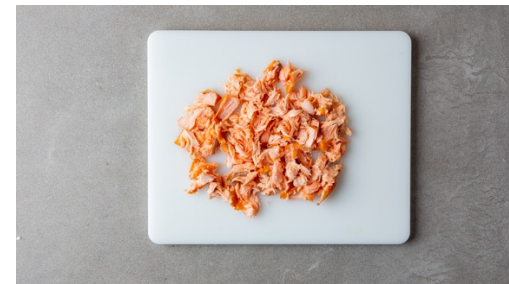
Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 51.4g, Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 41.5g



1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Lachs vorbereiten

Den **Lachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut trennen und mit den Händen oder mit einer Gabel in kleine Stücke teilen.



3. Pasta kochen

Ca. **3/4 der Orecchiette** im kochenden Wasser in ca. 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, bereitet einfach alle **Nudeln** zu.



4. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 1EL Olivenöl ca. 1-2Min. farblos anschwitzen. Den **Lachs**, die **Crème fraîche** und den **Brühwürfel** hinzugeben, die Hitze reduzieren und alles ca. 2-3Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Kirschtomaten schneiden

Währenddessen die **Kirschtomaten** halbieren und den **Käse** fein reiben.



6. Spinat untermischen

Den **Spinat** unter die **Lachssauce** mischen und kurz erwärmen, bis er zusammenfällt. Die **Kirschtomaten** und die **Orecchiette** unterheben und die **Pasta** mit dem **geriebenen Käse** servieren.