

# 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 <sup>7</sup>
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Lachsspitzen <sup>4</sup>
- 1 Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- 250g Orecchiette <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## 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.

### Kochtipps

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.

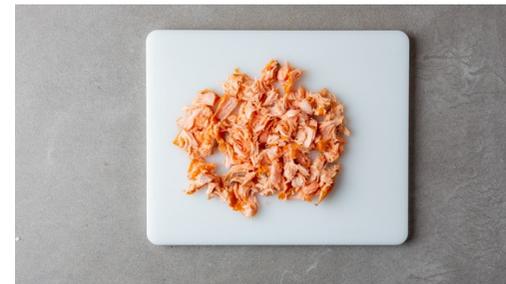
### Nährwertangaben pro Portion

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.