



Schnelle Pasta mit Räucherlachs und Spinat

 20-30min  3-4 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 Packung Babyspinat
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 2 Packungen Lachsspitzen ⁴
- 500g Orecchiette ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 40g italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 36.3g,
Kohlenhydrate 96.1g, Eiweiß 44.8g



1. Zwiebel schneiden

In einem großen 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

Die **Orecchiette** im kochenden Wasser in ca. 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



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.