



Penne mit Räucherlachs und Spinat

in cremiger Sauce mit Kirschtomaten



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 fruchtigen Kirschtomaten - das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!

- 400g Penne ¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen
Räucherlachsschnitzel ⁴
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 250g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 742kcal, Fett 31.0g,
Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 28.7g



4. Sauce kochen

2. Pasta kochen

5. Tomaten schneiden

3. Zitrone vorbereiten

6. Pasta fertigstellen

Den **Spinat** unter die **Sauce** heben und kurz erwärmen, bis er zusammenfällt. Dann die **Penne** und die **Tomaten** unterheben, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und servieren.