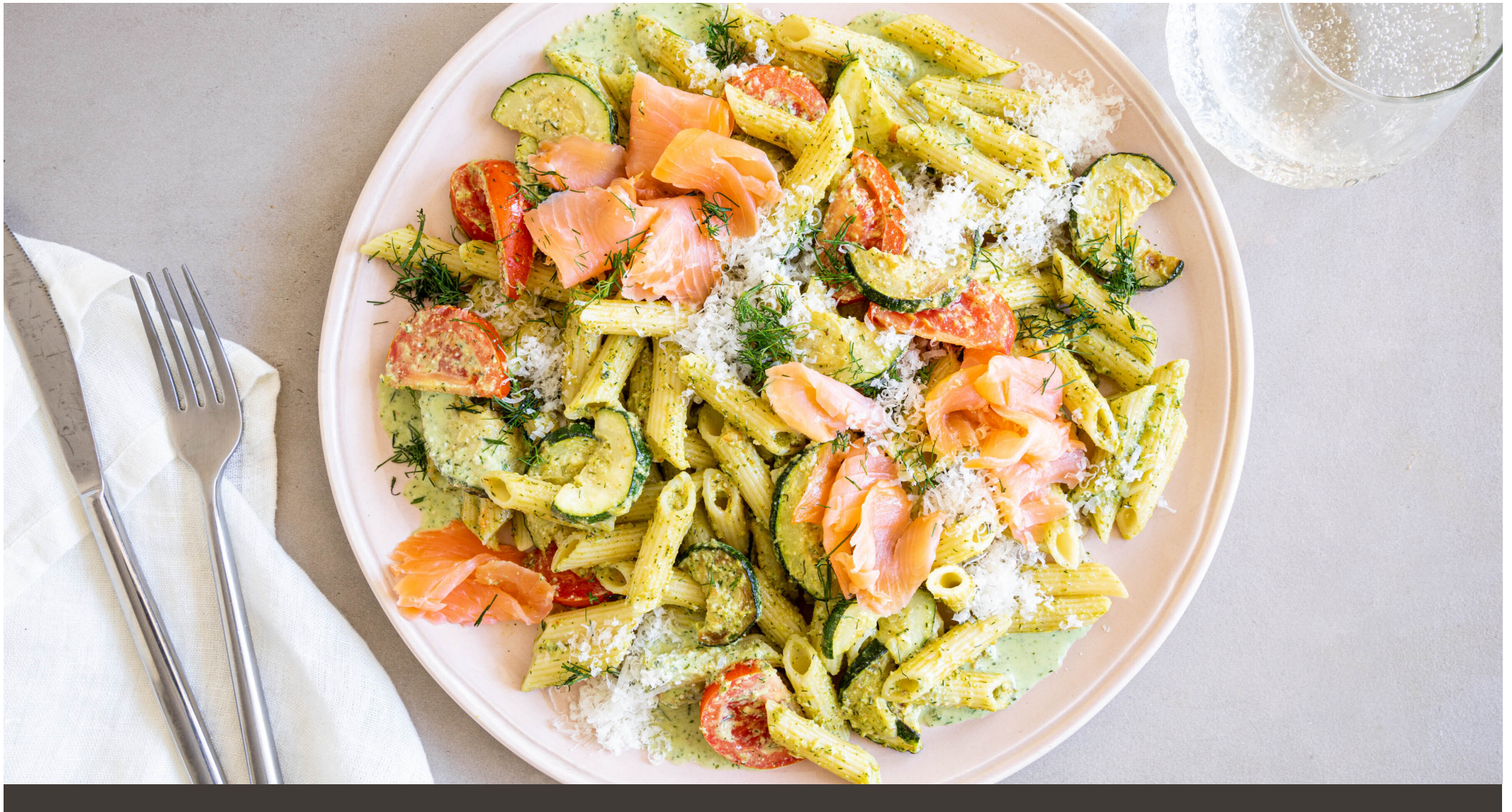




Zucchini-Räucherlachs-Pasta

mit Basilikum-Dill-Pesto und Tomate



ca. 25min



3-4 Personen

Unsere Penne macht müde Geister wieder munter: Zitronige Noten und frische Kräuteraromen von Basilikum und Dill lassen das leichte Pesto mit gerösteten Sonnenblumenkernen auf deiner Zunge tanzen. Sanft gegarte Zucchini und Tomatenspalten liegen auch nicht schwer im Magen, dafür werden uns aber die rauchigen Lachsschnitzel lange in Erinnerung bleiben – sie schmecken zu dem Pesto einfach köstlich!

- 400g Penne ¹
- 2 Zucchini
- 2 unbehandelte Zitronen
- 50g Sonnenblumenkerne
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 40g Basilikum & Dill
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen
Räucherlachsschnitzel ⁴
- 4 Tomaten

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 842kcal, Fett 40.9g,
Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 32.0g



1. Zutaten vorbereiten

4. Zucchini braten



2. Sonnenblumenkerne rösten

5. Pesto pürrieren

3. Pasta kochen

6. Pasta vermengen

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden, in die Pfanne geben und ca. 2Min. erwärmen. Die **Pasta**, das **Pesto** und **4EL Pastawasser oder mehr** zugeben und alles gut vermengen. Die **Zucchini-Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller verteilen, die **Räuchlachsschnitzel** darauf anrichten. Mit dem **restlichen Käse und Dill** garnieren und servieren.