



## Knuspriges Lachsfilet mit Queller

auf Pasta mit Chili-Kirschtomaten und Dill



ca. 35min



2 Personen

Wie gut, dass wir dank unserer Kochbox an Zutaten gelangen, die meist nur in gehobenen Restaurants zu finden sind! Diesmal überraschst du deine Lieben mit einem spannenden Geschmackserlebnis: Zwischen Tagliatelle und Kirschtomaten versteckt sich Queller, eine fleischige und salzhaltige Pflanze der Meeresküste. Mit edlem Lachsfilet und zitronigem Mandel-Dill-Pesto wird dieses Gericht für viel Gesprächsstoff zu Tische sorgen!



- 200g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 25g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 70g Queller & Dill
- 100g Babyspinat
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Packung frischer Lachs, aufgetaut <sup>4</sup>

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1090kcal, Fett 64.1g,  
Kohlenhydrate 85.2g, Eiweiß 41.0g



## 1. Mandeln anrösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Mandelblättchen** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten, anschließend in ein hohes Gefäß geben. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Die Pfanne aufbewahren.



#### 4. Tomaten anbraten

Die **Kirschtomaten** in der Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie aufplatzen. Den **Knoblauch**, den **restlichen Dill** und **1 kräftige Prise Chiliflocken** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und bei niedriger Hitze ca. 1Min. erwärmen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



## 2. Pesto pürrieren

Die **Zitronenschale** fein abreiben, die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Dill samt feiner Stängel** grob schneiden. Die **Zitronenschale, 1-2EL Zitronensaft**, die **½ des Dills**, 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz in das hohe Gefäß zu den **Mandeln** geben und zu einem groben **Pesto** pürieren. Die Pfanne aufbewahren.



## 5. Fisch braten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. In einer weiteren mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 3–4Min. auf der Hautseite anbraten. Den **Queller** hinzufügen, den **Fisch** vorsichtig wenden und in 1–2Min. gar braten.



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. In den letzten 30Sek. den **Spinat** in den Topf geben und zusammenfallen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



## 6. Pasta vermengen

Die **Pasta** mit dem **Spinat** und der **½ des Pestos** zu den **Tomaten** in die Pfanne geben, vermengen und auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **Queller** und dem **restlichen Pesto** garnieren, den **Fisch** darauf anrichten und servieren.