



**KitchenAid**

## Knuspriges Lachsfilet mit Queller

auf Pasta mit Chili-Kirschtomaten und Dill



ca. 35min



3-4 Personen

Heute überraschst du deine Lieben mit einem spannenden Geschmackserlebnis: Zwischen Tagliatelle und Kirschtomaten versteckt sich Queller, eine fleischige und salzhaltige Pflanze der Meeresküste. Mit zitronigem Mandel-Dill-Pesto und edlem Lachsfilet, das wir goldrichtig in unserer KitchenAid-Pfanne braten, wird dieses Gericht für viel Gesprächsstoff zu Tische sorgen!



- 400g Tagliatelle <sup>1</sup>
- 25g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 2 unbehandelte Zitronen
- 140g Queller & Dill
- 200g Babyspinat
- 3 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut <sup>4</sup>

- 3EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 949kcal, Fett 49.7g,  
Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 39.4g



## 1. Mandeln anrösten

A black KitchenAid frying pan is shown from a top-down perspective. Inside the pan, there are approximately ten small, round, red cherry tomatoes. They are surrounded by a dark, oily liquid and finely chopped green herbs, possibly basil or parsley. The pan's handle is black with the 'KitchenAid' logo in silver. The pan is set against a plain, light-colored background.

#### 4. Tomaten anbraten

A top-down view of a white cutting board. On the left is a black blender jar with a silver blade assembly. To its right is a small pile of minced yellow garlic. Further right is a large pile of fresh green dill. In the bottom right corner is a small white bowl filled with a thick, green, textured pesto sauce.

## 2. Pesto pürrieren

## 5. Fisch braten

### 3. Pasta kochen

## 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.