



Penne mit Räucherlachs und Spinat

in cremiger Sauce mit Kirschtomaten



ca. 20min



2 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!

- 200g Bio-Penne ²
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g ASC-Räucherlachs ¹
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 250g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat
(ungewaschen)

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 784kcal, Fett 35.3g,
Kohlenhydrate 87.2g, Eiweiß 27.1g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Inzwischen den **Lachs** in feine Streifen schneiden. Den **Lachs**, die **Crème fraîche** und 50ml Wasser hinzugeben und die **Sauce** bei niedriger Hitze 2-3Min. köcheln lassen. Mit **1-2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** zurück in den Topf geben.



Die **Kirschtomaten** halbieren.



Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Den **Spinat** gründlich waschen, 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.