



Penne mit Räucherlachs und Spinat

in cremiger Sauce mit Kirschtomaten



ca. 20min



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 Bio-Penne ²
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g ASC-Räucherlachs ¹
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 250g Kirschtomaten
- 400g Babyspinat
(ungewaschen)

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 724kcal, Fett 31.4g,
Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 26.2g



4. Sauce kochen

2. Pasta kochen

5. Tomaten schneiden

3. Zitrone vorbereiten

6. Pasta fertigstellen

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.