



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

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1119kcal, Fett 64.5g,
Kohlenhydrate 90.2g, Eiweiß 43.5g



1. Mandeln anrösten

4. Tomaten anbraten

2. Pesto pürrieren

A top-down view of a black frying pan on a light-colored surface. Inside the pan, two pieces of salmon are cooking, and a pile of fresh green herbs is in the foreground.

5. Fisch braten

3. Pasta kochen

A top-down view of a black frying pan containing spaghetti, cherry tomatoes, and green leafy vegetables. The spaghetti is light yellow and appears to be coated in a sauce. The cherry tomatoes are bright red and some are sliced in half. The green leafy vegetables are dark green and appear to be wilted. The pan has a black handle and a silver-colored rim. The background is a light gray surface.

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.