



Orecchiette mit Räucherlachs

in cremiger Spinat-Tomaten-Sauce



20-30min



2 Personen

Wenn es mal schnell gehen muss, dann sind diese Nudeln genau das Richtige für dich! Eine einfache wie leckere Sauce mit geräuchertem Lachs, frischem Spinat und knackigen Kirschtomaten – das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!

Was du von uns bekommst

- 250g Orecchiette ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Räucherlachsspitzen ⁴
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1038kcal, Fett 47.2g, Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 48.6g



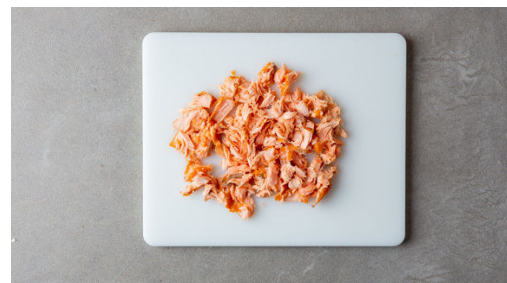
1. Zwiebel schneiden

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.



4. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 1EL Olivenöl ca. 1-2Min. farblos anschwitzen. Den **Lachs**, die **Crème fraîche** und den **Brühwürfel** hinzugeben, die Hitze reduzieren und alles 2-3Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Lachs vorbereiten

Den **Lachs** ggf. mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit einer Gabel oder den Fingern in kleine Stücke zerteilen.



5. Kirschtomaten schneiden

Währenddessen die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Käse** fein reiben.



3. Pasta kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.



6. Spinat untermischen

Den **Spinat** unter die **Lachssauce** mischen und kurz erwärmen, bis er zusammenfällt. Die **Kirschtomaten** und die **Orecchiette** unterheben und die **Pasta** mit dem **geriebenen Käse** servieren.