



Orecchiette mit Räucherlachs

in cremiger Spinat-Tomaten-Sauce

20-30min 3-4 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

- 500g Orecchiette ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Räucherlachsspitzen ⁴
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer 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 901kcal, Fett 35.1g, Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 46.7g



1. Zwiebel schneiden

In einem großen 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.



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.



5. Kirschtomaten schneiden

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



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.