



## 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 geräucherter Lachs, frischem Spinat und knackigen Kirschtomaten - das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!



## Was du von uns bekommst

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



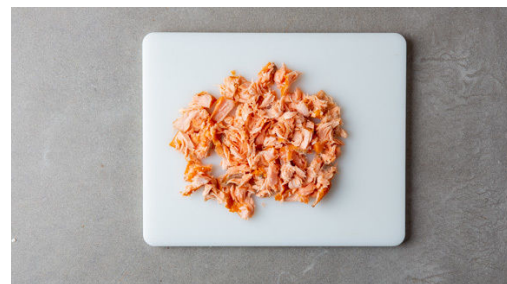
### 1. Zwiebel schneiden

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.



### 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.