



Superfix: Penne mit Räucherlachs und Spinat

in cremiger Sauce mit Kirschtomaten



unter 20min



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 fruchtigen Kirschtomaten – das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Räucherlachs ⁴
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 250g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 784kcal, Fett 34.8g,
Kohlenhydrate 89.2g, Eiweiß 26.1g



4. Sauce kochen

2. Pasta kochen

5. Tomaten schneiden

3. Zitrone vorbereiten

6. Pasta fertigstellen

Den **Spinat** 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.