



## 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!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Zwiebel schneiden**



**2. Pasta kochen**

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 kochen**

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Inzwischen den **Lachs** in feine Streifen schneiden. Den **Lachs**, die **Crème fraîche** und 50ml Wasser hinzugeben und die **Sauce** bei niedriger Hitze 2-3Min. köcheln lassen. Mit **1-2EL Zitronensaft, 1TL Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



**3. Zitrone vorbereiten**

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



**5. Tomaten schneiden**

Die **Kirschtomaten** halbieren.



**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.