



## Cremige Forellen-Pasta

mit Kerbel und Zitrone



20-30min



3-4 Personen

Manchmal muss es abends einfach schnell gehen - da kommt dieses köstlich-cremige Pastagericht gerade recht. Die sahnige Sauce aus Crème fraîche, Lauch, Knoblauch und Zitrone ist ruck, zuck vorbereitet, dazu gibt es zartes Räucherforellenfilet und aromatischen Kerbel. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 500g Spaghetti<sup>1</sup>
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet<sup>4</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 10g frischer Kerbel

## Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier<sup>3</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 871.0kcal, Fett 37.6g, Eiweiß 32.7g, Kohlenhydrate 96.9g



1. Lauch schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Währenddessen den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Lauch anbraten

Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Lauch** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen. Bis zur weiteren Verwendung in der Pfanne beiseitestellen.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Forelle vorbereiten

Das **Forellenfilet** mit einer Gabel in kleine Stücke zerzupfen. **Vorsicht**, der **Fisch** kann Gräten enthalten. Diese am besten jetzt mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



5. Crème fraîche würzen

Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. 1 Ei trennen und die **Crème fraîche** mit dem Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie **1-2TL Zitronensaft** abschmecken. Das Eiweiß wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Pasta fertigstellen

Den **Kerbel samt Stängeln** grob schneiden. Die **Pasta** und die **Crème fraîche** zum **Lauch** in die Pfanne geben und alles gründlich vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Pastawasser** hinzugeben. Die **Forellenstücke** unterheben und die **Pasta** mit dem **Kerbel** und den **Zitronenspalten** garniert servieren.