



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 ¹
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet ⁴
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frischer Kerbel

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

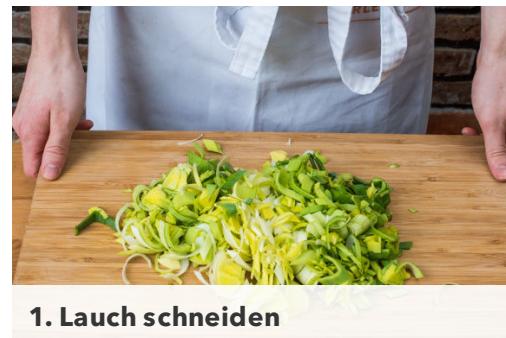
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

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.



4. Forelle vorbereiten

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



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.



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.



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.



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.