



Zucchini-Räucherlachs-Pasta

mit Petersilien-Dill-Pesto und Tomate



ca. 25min



2 Personen

Unsere Penne macht müde Geister wieder munter: Zitronige Noten und frische Kräuteraromen von Petersilie und Dill lassen das leichte Pesto mit gerösteten Sonnenblumenkernen auf deiner Zunge tanzen. Sanft gegarte Zucchini und Tomatenspalten liegen auch nicht schwer im Magen, dafür wird uns aber der rauchige Lachs lange in Erinnerung bleiben – sie schmecken zu dem Pesto einfach köstlich!

- 200g Bio-Penne ²
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Sonnenblumenkerne
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³
- 10g Dill & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 100g ASC-Räucherlachs ¹
- 2 Tomaten

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 816kcal, Fett 41.0g,
Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 28.9g



4. Zucchini braten

2. Sonnenblumenkerne rösten

5. Pesto zubereiten

3. Pasta kochen

6. Pasta vermengen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)