



Cremige Pasta mit mariniertem Alaska-Seelachs

mit Karotten, Lauch und frischer Zitrone



ca. 30min



2 Portionen

Wie zaubert man den Liebsten am besten ein strahlendes Lächeln ins Gesicht? Richtig, mit einem leckeren Pastagericht. Die heutige Schlemmerei verwöhnt mit saftig gebratenem Seelachs, knackiger Karotte und feinem Lauch, die mit einer cremigen Sauce auf einer schönen Portion Pasta serviert werden. Für geschmackliche Perfektion sorgen frischer Zitronensaft und Zitronenschale. Na dann, ran an die Gabel!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne ²
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. marinierte MSC-Alaska-Seelachsstücke ¹
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- 2EL Weizenmehl ²
- 300ml Milch ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 31.7g, Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 30.5g

1

1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2

2. Gemüse vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.

3

3. Fisch braten

Den **Fisch** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze mit 1EL Olivenöl in 3-4Min. rundum goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pfanne auswaschen, sie wird weiterverwendet.

4

4. Sauce zubereiten

Die **Karotten** und den **Lauch** in der Pfanne aus Schritt 3 bei mittlerer Hitze mit 2EL Butter ca. 5Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Gewürzmischung** und 2EL Mehl einrühren und ca. 1Min. mitbraten. **2TL Zitronensaft**, 300ml Milch und 100ml Wasser einrühren, zum Kochen bringen und 2-3Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

5. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen. Den **Fisch** zurück in die Pfanne geben und in ca. 4Min. durcherhitzen. Je nach Geschmack mit der **Zitronenschale** garnieren und servieren.

6

6. Alles im grünen Bereich

Sollten ein paar Stängel Petersilie in deinem Kühlschrank, auf der Fensterbank oder im Beet auf ihren großen Auftritt warten, dann ist der große Tag gekommen! Einfach etwas Petersilie samt Stängeln fein schneiden und vor dem Servieren über die Pasta streuen.