



## Penne mit Räucherlachs und Spinat

in cremiger Sauce mit Kirschtomaten



ca. 20min



4 Portionen

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

- 400g Bio-Penne <sup>2</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g ASC-Räucherlachs <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 250g Kirschtomaten
- 400g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 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 724kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 26.2g



### 1. Zwiebel schneiden

In einem großen 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.



### 2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** zurück in den Topf geben.



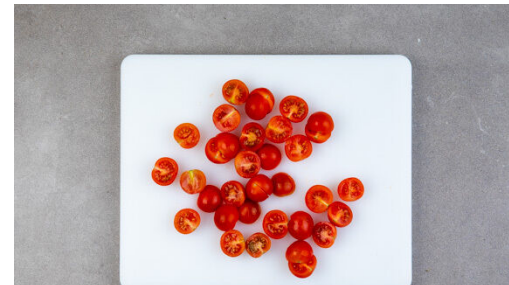
### 3. Zitrone vorbereiten

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



### 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.



### 5. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren.



### 6. Pasta fertigstellen

Den **Spinat** gründlich waschen, 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.