



Cremige Pasta mit mariniertem Alaska-Seelachs

mit Karotten, Lauch und frischer Zitrone



ca. 30min



4 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!

- 400g Bio-Penne ²
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. marinierte MSC-Alaska-Seelachsstücke ¹
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

- 4EL Butter ³
- 4EL Weizenmehl ²
- 600ml Milch ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

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

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

Energie 793kcal, Fett 27.9g,
Kohlenhydrate 101.6g, Eiweiß 30.4g



In einem großen 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.



Die **Karotten** 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.



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



Die **Karotten** und den **Lauch** in der Pfanne aus Schritt 3 bei mittlerer Hitze mit 4EL Butter ca. 5Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Gewürzmischung** und 4EL Mehl einrühren und ca. 1Min. mitbraten. **4TL Zitronensaft**, 600ml Milch und 200ml Wasser einrühren, zum Kochen bringen und 2-3Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.



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.