



Penne mit Räucherlachs und Spinat

in cremiger Sauce mit Kirschtomaten



20-30min



3-4 Personen

Wenn es mal schnell gehen muss, dann sind diese Nudeln genau das Richtige für dich! Eine einfache wie leckere Sauce mit geräucherter Lachs, frischem Spinat und knackigen Kirschtomaten – das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Räucherlachsnetzels ⁴
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 864kcal, Fett 36.1g, Kohlenhydrate 100.7g, Eiweiß 30.3g



1. Zwiebel schneiden

In einem großen Topf ausreichend leicht 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 und 1-2TL Olivenöl unterrühren.



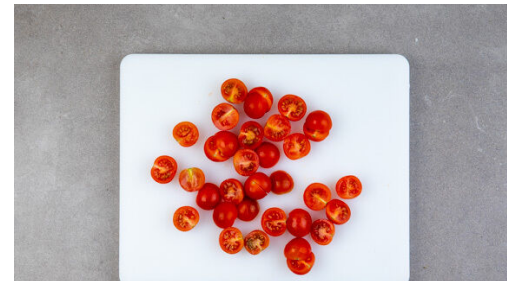
3. Zitrone vorbereiten

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. Den **Lachs**, die **Crème fraîche** und 50ml Wasser hinzugeben, die Hitze reduzieren und die **Sauce** 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** unter die **Sauce** heben und kurz erwärmen, bis der **Spinat** zusammenfällt. Dann die **Penne** und die **Tomaten** unterheben, dabei ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen, und die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und servieren.