



## Penne mit Räucherlachs und Spinat

in cremiger Sauce mit Kirschtomaten



20-30min



2 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 fruchtigen Kirschtomaten – das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!



- 250g Penne <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung  
Räucherlachsschnitzel <sup>4</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 250g Kirschtomaten
- 150g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 872kcal, Fett 33.2g,  
Kohlenhydrate 106.7g, Eiweiß 33.5g



#### 4. Sauce kochen

## 2. Pasta kochen

## 5. Tomaten schneiden

### 3. Zitrone vorbereiten

## 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. Die **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und servieren.