



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 geräuchertem Lachs, frischem Spinat und fruchtigen Kirschtomaten – das macht satt und glücklich! Manchmal geht eben nichts über Pasta!

- 500g Penne ¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen
Räucherlachsschnitzel ⁴
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 250g Kirschtomaten
- 300g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 834kcal, Fett 31.8g,
Kohlenhydrate 101.4g, Eiweiß 32.6g



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.