heute gibt es...

Pasta al salmone con panna



Zutaten: (für 2 Personen)

- 250g Nudeln z.B. Penne oder Linguine
- 250g frischer oder TK-Lachsfilet
- 30g Butter
- ½ kleine Zwiebel
- 200ml Sahne
- ca. 1 TL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- etwas frische Petersilie

Zubereitung:

1. Falls gefrorener Lachs verwendet wird, diesen auftauen, waschen und vorsichtig abtupfen. Anschließend in mittelgroße Würfel schneiden.
2. In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
3. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel würfeln und in der geschmolzenen Butter glasig dünsten. Die Lachsstücke dazugeben und für insgesamt ca. 5 Minuten von allen Seiten anbraten.
4. Anschließend die Sahne dazugießen, mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen.
5. Die fertigen Nudeln dazugeben, vorsichtig mischen und mit etwas frischer Petersilie servieren.

Tipps:

- Falls du magst, kannst du den Lachs mit einem trockenen Weißwein ablöschen und nachdem der Alkohol verdampft ist die Sahne hinzugeben. Für einen besonderen Geschmack nimm statt Weißwein z.B. Whiskey.
- Koche je nach persönlicher Präferenz kurze Nudelsorten wie beispielsweise Penne oder Farfalle, oder lange wie Linguine oder Tagliatelle.
- Ersetze das Lachsfilet durch geräucherten Lachs, falls dir dieser geschmacklich lieber ist.