



All-in-one-Pasta mit Lachs und Spinat

Zutaten:

250 g gute Tagliatelle (z.B. von Barilla)
150 g Baby Spinat (frisch)
3 Frühlingszwiebeln
1 kleine Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
300 ml Gemüsebrühe
250 g Stremellachs (wer mag halb natur/halb Pfeffer)
Abrieb einer Bio Zitrone
frisch geriebener Parmesan
ca. 100 g Ricotta
Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Den Spinat waschen und am besten mit der Salatschleuder trocknen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die folgenden Zutaten in einen beschichteten Topf mit Deckel geben: Tagliatelle, Spinat, Frühlingszwiebeln, Knoblauchzehe (durch die Presse drücken), Weißwein, Sahne, Gemüsebrühe, Pfeffer / Salz. Nun die Pasta mit geschlossenem Deckel gar kochen bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und die Pasta al dente ist. Zwischendurch die Zutaten nur 2 - 3 mal vermengen und den Topf sonst stets geschlossen halten. Kurz vor Ende der Garzeit den Stremellachs mit der Gabel in grobe Stücke teilen und zur Pasta geben, dieser soll nur kurz etwas Wärme abbekommen. Die Garzeit richtet sich nach den Nudeln (Packungsanweisung beachten) und gilt ab dem Kochen der Flüssigkeit.

Die Pasta in Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen, sowie je nach Geschmack mit Zitronenabrieb, Parmesan und Ricotta verfeinern.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de