

Lachs Pfanne mit Penne

Die Lachs Pfanne mit Penne ist ein köstliches Pasta Gericht. Ein feines Rezept mit dem beliebten Fisch und Tomaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Lachsfilet (ohne Haut)
14 Stk.	Kirschtomaten
1 Stk.	Bio-Zitrone
3 Zweige	Dill
8 Stk.	Knoblauch
	Olivenöl
1 TL	Fischfond (Konzentrat)
	Pfeffer
	Salz
250 g	Penne
	Dill (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Lachs Pfanne mit Penne** die Knoblauchzehen schälen und die Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Kirschtomaten waschen und vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Lachsfilet in 2cm große Würfel schneiden und salzen und pfeffern. Das Olivenöl in eine Pfanne geben (ca. 1cm hoch), Lachs und die ganzen Knoblauchzehen in das Öl legen.
4. Die Schale der Zitrone über den Lachs reiben. Die Dillzweige hinzugeben.

5. Die Penne laut Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.
6. Den geschnittenen Knoblauch in einer Pfanne kurz anbraten, die Tomaten dazu geben und die Hitze sofort reduzieren. Das Fischfond Konzentrat und zwei Esslöffel Penne Wasser hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen.
7. Den Lachs im Öl bei geringer Hitze erhitzen, der Lachs sollte dabei nur zart rosa werden.
8. Die fertig gekochten und abgetropften Penne zu den Tomaten geben. Lachs Stücke darauf verteilen und durchrühren und mit frisch geschnittenem Dill garnieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp