Lachs-Spinat-Pasta

Die Lachs-Spinat-Pasta mit Schlagobers-Sauce schmeckt immer wieder köstlich. Das Rezept gelingt leichter als man glaubt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Pasta
2 Stk.	Lachsfilet
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Blattspinat (TK)
200 ml	Schlagobers
0.5 TL	Instant-Gemüsebrühe
1 Prise	Muskat (gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für die **Lachs-Spinat-Pasta** die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

2. Die Lachsfilets salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und den Fisch einige Minuten gar braten. Jetzt mit einer Gabel oder Kochlöffel zerteilen, fein gehackten Knoblauch zugeben. Das Schlagobers dazugießen und den tiefgekühlten Spinat hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Instant-Gemüsebrühe und Muskat würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Pasta hinzufügen und vermengen. Auf Teller anrichten und je nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Tipp