

Pasta mit Lachsforelle

Die Pasta mit Lachsforelle ist ein köstliches Nudelgericht mit Fisch. Das Rezept wird deinen Lieben schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

150 g	Nudeln (z.b. Penne, Bandnudeln oder Farfalle)
250 g	Lachsforellenfilets
	Salz und Pfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
75 g	Jungzwiebel
50 ml	Weißwein (trocken)
50 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **Pasta mit Lachsforelle** die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Abseihen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronen säuern. In einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten goldgelb anbraten. Von der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Im Bratenrückstand die fein geschnittenen Jungzwiebeln glasig dünsten, mit Wein löschen, das Schlagobers einrühren und kurz aufkochen lassen. Danach die Hitze wieder reduzieren.
4. Jetzt Fischfilets in kleine Stücke schneiden, in die Pfanne geben und einige Minuten durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Nudeln mit der Sauce in tiefe Teller anrichten und nach Belieben mit gehackter Petersilie

oder Dill garnieren.

Tipp