



Fettucce al salmone

Cremig aromatischer Genuss

Zutaten (4 Personen)

- 400 g Fettucce oder andere Pasta – gerne Vollkorn
- 500 g frischer Lachs
- 2 EL grünes Pesto
- 500 g frischer Babyspinat
- 200 g frische Cocktailtomaten
- 200 g Sahne
- Salz & Pfeffer
- Parmesan oder Grana Padamo

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Lachs in Würfel schneiden und in der Pfanne scharf anbraten. Den Lachs mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Sahne ablöschen.
3. Die Lachspfanne aufkochen lassen und zwei Esslöffel grünes Pesto unterrühren.
4. Den gewaschenen Babyspinat hinzugeben. Erneut 2 Minuten aufkochen.
5. Die gekochte Pasta und die halbierten Cocktailtomaten hinzugeben. Kurz erhitzen.
6. Nach Belieben mit Parmesan oder Grana Padamo servieren.