



Gomiti mit Spinat und Lachs

Mal kräftig

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Gomiti oder andere Pasta
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 350 Gramm Blattspinat gefroren
- 1/2 Becher Sahne
- 1 EL Frischkäse
- Salz & Pfeffer
- mindestens 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- nach Belieben Lachsfilet

Zubereitung

1. Lachsfilet würzen und in der Pfanne von jeder Seite 2 Minuten anbraten, die Pfanne mit dem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze nachgaren lassen..
2. Pasta al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und den Spinat in der Mikrowelle auftauen.
4. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch darin anbraten.
5. Spinat hineingeben und 15 Minuten köcheln lassen.
6. Spinat mit der Sahne aufgießen und den Frischkäse unterheben.
7. Die abgeschüttete Pasta in die Pfanne geben und gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Auf Tellern portionieren und den geriebenen Käse über die Pasta streuen. Den Lachs auf der Pasta servieren.