

Pastashop24.de

Fisarmoniche mit Lachs-Sahne

Zutaten für 4 Personen:

500g Fisarmoniche
250g Stremel-Lachs natur
2-3 Frühlingszwiebeln
1 Becher Sahne
2 EL Schmand oder Creme Fraiche
(alternativ statt Sahne/Schmand: Mascarpone)
1 Schuss Noilly Prat (Wermut)
Saft einer halben Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer
etwas Schnittlauch
oder Frühlingszwiebeln geschnitten



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Etwas Salzwasser auffangen.

Frühlingszwiebel fein hacken. Stremel-Lachs vorsichtig in Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Frühlingszwiebeln hineingeben. Kurz anschmoren, mit Noilly Prat ablöschen. Etwas Salzwasser hinzugeben. Einköcheln lassen und Sahne/Schmand dazugeben. Mit Zitrone abschmecken. Lachs dazugeben und unterrühren. Bei leichter Hitze erwärmen. Vorsicht beim Abschmecken: Die Zugabe von Salz ist durch den Lachs möglicherweise nicht mehr nötig.

Die Nudeln mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln darübergeben und servieren.