

# Pastashop24.de

## Pennoni mit Lachs-Sahne

### Zutaten für 4 Personen:

500g Pennoni  
125g Stremel-Lachs natur  
200g Räucherlachs in Scheiben  
2 Schalotten  
halbe Chilischote  
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 geschnitten



### Zubereitung:

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

Schalotte und Chilischote fein hacken. Stremel-Lachs vorsichtig in Stücke schneiden, Räucherlachs in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Chilischote hineingeben. Kurz anschmoren, mit Noilly Prat ablöschen. Einköcheln lassen und Sahne/Schmand dazugeben. Mit Zitrone abschmecken. Lachs dazugeben und unterrühren. Bei leichter Hitze etwas köcheln lassen. 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 darübergeben und servieren.