

# Pastashop24.de

## Farfalline Limone mit Chili-Lachswürfeln

### Zutaten für 2 Personen:

250g Farfalline Limone  
2 Lachsfilets  
3-4 Frühlingszwiebeln  
1 Chilischote  
2-3 kleine bunte Peperoni  
2 EL Creme Fraiche  
etwas frischen Zitronensaft  
glatte Petersilie  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden. Peperoni und Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. (Wer es weniger scharf mag, nimmt weniger Chilischote). Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Lachsfilets würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und ein bis zwei Kellen Salzwasser aufheben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lachswürfel darin kurz scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Frühlingszwiebeln, Peperoni, Chilischote und etwas Petersilie in die heiße Pfanne geben und kurz anschwitzen. Mit einer Kelle Salzwasser angießen und aufköcheln lassen. Creme Fraiche hinzugeben und schmelzen lassen. Lachswürfel wieder hinzugeben. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und die Farfalline unterheben.

Sauce und Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.