

ONE POT LACHSNUDELN MIT SPINAT



Ein leckeres leichtes Mittagessen für zwei Personen. Die Lachsnudeln mit Spinat werden schnell und einfach in nur einem Topf zubereitet. Es dauert nicht lang und es gibt danach nicht viel abspülen, also das ideale Mittagessen, wenn es schnell gehen soll. Ihr könnt die Nudelsorte nach Belieben wählen, ich finde aber Tagliatelle passen perfekt zu Lachs.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Kochzeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

ONE POT TAGLIATELLE

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und würfle sie fein. Erhitze das Olivenöl bei mittelhoher Hitze in einem Topf und brate die Würfel darin etwa 5 Minuten an. Würfle den Lachs in etwa 2 cm große Würfel. Reibe den Käse und halbiere die Cocktailtomaten. Gib nun das Wasser mit in den Topf. Verrühre Frischkäse, Sahne und Brühe miteinander und gib dann alle Zutaten in den Topf. Verrühre alles miteinander und lasse es aufkochen. Stelle den Herd auf mittlere Hitze, gare das Gericht etwa 10 Minuten und rühre dabei immer wieder um. Die Garzeit hängt von deiner gewählten Nudelsorte ab. Serviere es anschließend noch heiß mit dem Räucherlachs. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Wenn du einen Gusseisentopf verwendest kannst du den Herd bereits nach 5 Minuten abstellen und das Gericht abgedeckt im heißen Topf fertig garen lassen.

ONE POT TAGLIATELLE:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Lachsfilets (TK)
- 50 g Parmesan
- 150 g Cocktailtomaten
- 400 g Wasser
- 30 g Frischkäse
- 100 g Sahne
- 100 g Gemüsebrühe
- 200 g Babyspinat
- 250 g Tagliatelle
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Salz
- 2 TL Zitronen (Saft)
- 1 Pr. Muskatnuss
- 4 Salbeiblätter

ZUM SERVIEREN:

- 100 g Räucherlachs