Rezept

Nudeln mit Räucherlachs

Ein Rezept von Nudeln mit Räucherlachs, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Linguine
2	rote Zwiebeln (ca. 150 g)
3 EL	Olivenöl
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
80 g	Räucherlachs (in Scheiben)
2 EL	TK-Dill
	Salz
1	kleine getrocknete Peperoni
3 EL	Kapern
1 EL	Zitronensaft
2 Handvoll	kleine Rucolablättchen
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Peperoni zerbröseln. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Peperoni darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. andünsten.

3. Kapern, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben und 2-3 Min. weiterkochen. Die Lachsscheiben quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Rucola putzen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

4. Abgetropfte Nudeln, Dill und Lachsstreifen zum Zwiebel-Mix in die Pfanne geben, alles gut mischen und mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Die Rucolablättchen auf tiefe Pastateller verteilen und die Nudeln darauf verteilen.