

Rezept

# Farfalle mit Räucherlachs

Ein Rezept von Farfalle mit Räucherlachs, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Vollkorn-Farfalle (Schmetterlingsnudeln)	Salz
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>50 g</b> geräucherter Lachs
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> saure Sahne (50 g)
<b>2 EL</b> gehackter Dill (frisch oder tiefgekühlt)	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Farfalle in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung »al dente« kochen.

---

2. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Lachs in dünne Streifen schneiden.

---

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen unter ständigem Rühren goldgelb anbraten. Vom Herd nehmen, die saure Sahne und den Dill einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lachsstreifen unterheben.

---

4. Die Farfalle durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Zwiebel-Lachs-Sauce vermischen.