

Rezept

Frühlings-Pasta

Ein Rezept von Frühlings-Pasta, am 09.06.2026

Zutaten

250-300 g Nudeln	Salz
1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan	30 g Pinienkerne
4 EL Mascarpone	80 ml Gemüsebrühe (Instant)
100 g Wildlachsfilet (frisch oder tiefgekühlt)	2 EL Zitronensaft
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 1 großen Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen. Den Parmesan grob würfeln.
2. Die Basilikumblättchen mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen und Mascarpone fein pürieren. Die Basilikumcreme mit der Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.
3. Fisch kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. TK-Lachs auftauen lassen. Das Filet in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Diese mit dem Zitronensaft in die Sauce rühren und in 3-4 Min. gar ziehen lassen. Die Sauce salzen und pfeffern.
4. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Mit der Basilikum-Lachs-Sauce servieren.