

## Rezept

# Grüne Lachs-Pasta mit Mozzarella

Ein Rezept von Grüne Lachs-Pasta mit Mozzarella, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
<b>300 g</b> Vollkorn-Penne	<b>300 g</b> junger Blattspinat (oder 250 g TK-Blattspinat)
<b>250 g</b> TK-Erbsen	<b>200 g</b> Frischkäse
<b>125 g</b> Mozzarellakugeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Zitrone waschen, trocknen und 1 TL Schale abreiben, 2 EL Saft auspressen. Die Lachswürfel mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
2. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen Spinat waschen, abtropfen lassen und verlesen. (Gefrorenen Spinat nach Packungsangabe auftauen lassen). Etwa 1 Min. vor Ende der Garzeit die Erbsen zu den Nudeln geben. Anschließend Nudelmischung abgießen, 250 ml Nudelkochwasser auffangen.
3. In einer großen Pfanne Frischkäse, Nudelkochwasser und Zitronensaft aufkochen, ca. 2 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs, Spinat, heiße Nudeln und Erbsen dazugeben und vorsichtig mit der Sauce vermengen. Deckel auflegen und auf der abgeschalteten Herdplatte ca. 5 Min. ziehen lassen, dabei einmal wenden. Mozzarellakugeln abtropfen lassen, unterheben. Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken.