

Rezept

Pappardelle mit Lachs und Salsa picante

Ein Rezept von Pappardelle mit Lachs und Salsa picante, am 30.09.2023

Zutaten

400 g Lachsfilet ohne Haut	Salz
Pfeffer	Zucker
1/2 TL gemahlener Koriander	400 g breite Bandnudeln (Pappardelle)
1/4 l Tomatensauce (siehe Rezept-Tipp)	1 getrocknete Chilischote
5 Stängel Basilikum	100 g Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Lachs in etwa 5 mm dicke Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Koriander würzen. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und 1 Min. weniger kochen, als auf der Packung steht.
2. Inzwischen in einem großen Topf die Tomatensauce aufkochen, die Chilischote darüber zerbröseln. Basilikum waschen, trockentupfen, die Blätter grob schneiden und zur Tomatensauce geben.
3. Den gewürzten Lachs auf der Tomatensauce verteilen, so dass er von unten erwärmt wird. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Parmesan reiben.
4. Die Nudeln abgießen (etwas Nudelwasser auffangen). Die heißen Nudeln auf dem Lachs verteilen und 1 Min. stehen lassen. Dann 2 EL Nudelwasser darüber verteilen, mit der Hälfte des geriebenen Parmesans bestreuen und aufkochen. Nach 1 Min. alles vorsichtig vermengen und auf Teller verteilen. Den restlichen Parmesan dazu reichen.