Rezept

Pasta mit Lachs und Paprika

Ein Rezept von Pasta mit Lachs und Paprika, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	breite Bandnulden (z. B. Tagliatelle oder Pappardelle)
1 EL	Zitronensaft
1	Zwiebel
1 EL	Butter
je 1 TL	edelsüßes und rosenscharfes Paprikapulver
1/2 Bund	Rucola oder Basilikum
	Salz
300 g	Lachsfilet
1	rote Paprikaschote
1 EL	neutrales Öl
125 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

3. Das Öl und die Butter in einem Topf erhitzen. Darin Zwiebel und Paprikaschote 1-2 Minuten andünsten. Sahne angießen, mit den beiden Paprikapulvern, Pfeffer und Salz würzen. Lachs auf dem Gemüse verteilen und alles zugedeckt bei geringer Hitze etwa 2 Minuten garen, bis der Lachs nicht mehr glasig aussieht.

4. Den Rucola von allen welken Blättern und dicken Stielen befreien, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Oder das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und in einer großen Schüssel mit der Lachssauce und Rucola oder Basilikum mischen. Die Nudeln auf Pastateller servieren. Am besten vorher noch frisch mit Pfeffer übermahlen. Käse passt in jedem Fall nicht zur feinen Fischsauce.