

## Rezept

# Pasta mit Pilz-Rucola-Fisch

Ein Rezept von Pasta mit Pilz-Rucola-Fisch, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Champignons, Egerlinge oder Steinpilze	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1</b> großes Bund Rucola	<b>150 g</b> Lachsfilet (ersatzweise Lachsforellenfilet)
Salz	<b>400 g</b> schmale Bandnudeln
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Butter
<b>150 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Pinienkerne
Pfeffer, frisch gemahlen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Den Rucola verlesen und von den groben Stielen befreien. Dann waschen, trockenschleudern und grob hacken. Den Fisch in 1-2 cm breite Streifen schneiden.
2. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente kochen.
3. Inzwischen das Öl mit der Butter erhitzen. Die Pilze darin unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. braten. Den Rucola dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Sahne angießen, den Fisch untermischen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Min. köcheln lassen.
4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Nudelsauce salzen und pfeffern. Die Nudeln abgießen und auf vorgewärmte Teller geben. Die Sauce darauf verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen.