

## Rezept

# Pasta mit Rotbarbe

Ein Rezept von Pasta mit Rotbarbe, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Rigatoni oder Penne	Salz
<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>300 g</b> Rotbarbenfilets
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>2 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> entsteinte, grüne Oliven
<b>100 g</b> Sahne	Pfeffer, gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb abgießen. Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Fisch mit der Haut in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen, die Nadeln fein hacken.

---

2. Fischstreifen in der Butter mit Knoblauch und Rosmarin etwa 2 Min. braten. Oliven in Scheiben schneiden, mit den Tomaten zum Fisch geben und kurz mitdünsten. Die Sahne dazugießen, salzen und pfeffern. Nudeln sofort mit der Sauce mischen.