

Pasta Salmone

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 2 Personen

Lachs: 300 g
Penne: 300 g
Knoblauch: 2 Zehe
Petersilie: 10 g
Basilikum: 10 g
Olivenöl: 6 EL
Mascarpone: 100 g
Zitrone: 1 Stück
Salz: 3 TL
Pfeffer: 1 TL

Zubereitung

Penne Rigate mit Lachs kann ich nur empfehlen. Ein einfaches Rezept für cremige Pasta Salmone mit Mascarpone und frischem Basilikum.

Schritt: 1

Den Lachs ohne Haut würfeln, Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden (oder pressen), frische Petersilie kleinhacken. Die Penne mit 2 TL Salz Al-Dente kochen.

Als erstes erhitzt man Olivenöl in der Pfanne und gibt die kleingehackte (gepresste) Knoblauchzähe dazu. Achtet immer darauf das das Knoblauch, sowie das Olivenöl leicht verbrennen. Also immer mit der mittlere Hitze braten.

Schritt: 2

Kurz darauf, (nach etwa 30sekunden) gibt man den Lachs , Petersilie, Basilikum, 1TL Salz und 1TL Pfeffer dazu. Mit einem Holzlöffel gleich mit dem umrühren anfangen - damit der Lachs an der Pfanne nicht anhaftet. Auf mittlerer Hitze 6-8 Minuten braten. Regelmäßig und leicht umrühren damit die Lachsstücke nicht brechen.

Schritt: 3

Danach presst man den Zitronensaft von einer Zitronenhälfte dazu-und leicht umrühren.

In der Zwischenzeit sollten unsere Nudeln schon gekocht sein.

Ich entnehme etwa 2dl von dem Wasser (wo die Nudeln gekocht haben) und gebe es dem Lach dazu. Anschließend kommt noch 100 g Mascarpone dazu, und alles wieder sanft umrühren. Für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen.

Schritt: 4

Die Nudeln abtropfen - aber das Wasser nicht gleich wegwerfen. Das Wasser werdet Ihr wahrscheinlich noch brauchen, um die Sauce zu verdünnen.

Die abgetropfte Nudeln in die Pfanne dazugeben.

Für weitere 2-3 Minuten köcheln und ständig darauf achten das nichts verbrennt. Bei bedarf könnt Ihr noch ein bisschen Pasta-Wasser dazugeben.