



Pasta mit Lachs

Zutaten:

- 500 g Grünspargel
- 300 g Lachsfilet
- 400 g feine Pasta
- Salz
- 3 El Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, 3-4 Knoblauchzehen
- 250 g Cocktailtomaten
- 3 Stiele glatte Petersilie (oder Basilikum)
- ein Händchen voll Pinienkerne
- Pfeffer
- eventuell 1-2 El Weißwein
- etwas frisch abgeriebene Zitronenschale
- Zitronensaft zum Abschmecken

4 Portionen

Zubereitung: In einem großen Topf Wasser aufsetzen. Erst wenn es kocht, salzen. Die Pasta nach Vorschrift darin bissfest kochen. In einer großer Pfanne die fein gewürfelte rote Zwiebel in Olivenöl andünsten, ordentlich grob gehackten Knoblauch und schließlich kleine, gehäutete Cocktailtomaten - halbiert oder sogar geviertelt, wenn sie sehr groß sind – dazugeben. Fein gehackte Petersilie mitdünsten und die Pinienkerne dazugeben. Salzen, pfeffern und mit einem Spritzer Nudelkochwasser beziehungsweise einem Schuss Weißwein ablöschen. Spargel würfeln und ca. 12 Min. kochen. Das Lachsfilet in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft würzen. In die Pfanne geben, Spargel dazu und sogleich auch die tropfnasse, frisch gekochte Pasta hinzufügen. Alles behutsam mischen und sofort servieren. Getränk: ein kräftiger Rotwein.

*Wir wünschen viel Spaß beim
Nachkochen und guten Appetit!*