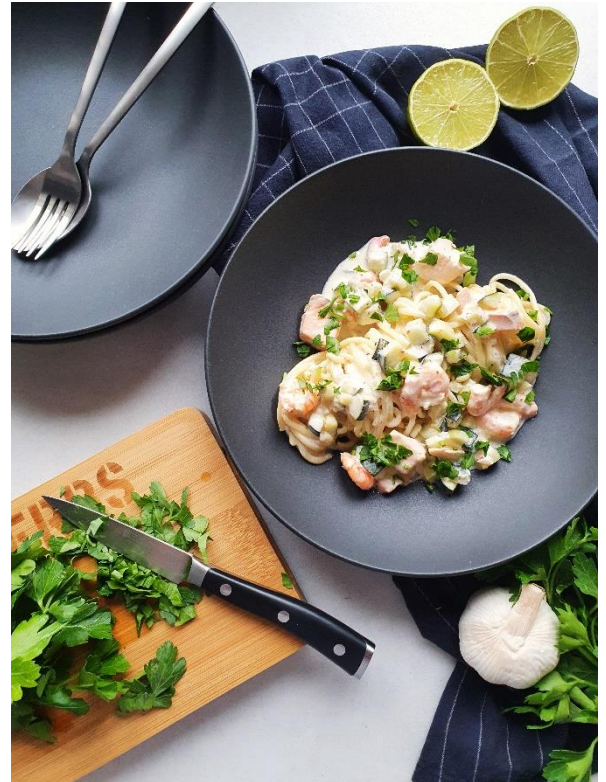


Lachs – Zucchini – Pasta

Zutaten für 4 Personen:

- 250g Garnelen roh und geschält
- 250g frisches Lachsfilet in grobe Stücke geschnitten
- 1 kleine Zucchini in Würfel geschnitten
- etwas Olivenöl zum Braten
- 400g Spaghetti
- 300ml Schlagsahne
- Saft und Schalenabrieb einer Limette oder kleinen Zitrone
- Lachs-Gewürz
- Salz und Pfeffer
- etwas Zucker
- frische Petersilie fein gehackt



Zubereitung:

Pasta nach Packungsangabe bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Zucchiniwürfel in dem Olivenöl in einer großen Pfanne kurz anbraten. Die Garnelen und die Lachswürfel zugeben und kurz mit anbraten.

Das Ganze mit der Schlagsahne und dem Limettensaft ablöschen und erhitzen. Limettenabrieb zugeben und unterheben.

Nun mit unserem Lachs-Gewürz, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzig abschmecken.

Pasta abgießen (dabei etwas Nudelwasser auffangen) und noch heiß in der Soße schwenken.

Nach Bedarf mit etwas Nudelwasser die Soße verlängern, dass sie schön sämig ist.

Auf Tellern anrichten und mit der gehackten Petersilie garnieren.