

Rezeptvorschlag

Schnelle Pasta mit Räucherlachsforelle im Parmesan-Nest

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Dinkel-Spirelli
- 1 kleine Zwiebel und 1 handvoll frisches Basilikum
- 200 g Räucherlachsforelle
- 2 EL Butter, 200 g Sahne, Salz & Pfeffer (nach Bedarf)
- 200 g Parmesan

Lachs in Streifen schneiden, Basilikum fein hacken und Zwiebel fein würfeln. Pasta in Salzwasser al dente kochen (4 – 5 Min.). Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen, Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Lachsstreifen dazu und unter Wenden ebenfalls leicht anschwitzen. Nudeln abgießen und dazugeben, Sahne und Basilikum dazu und gut umrühren.

Unser Tipp für Ostern: Statt die Nudeln mit Parmesanspänen zu verzieren, können Sie sie im Parmesannest servieren! Dazu Parmesan fein reiben, 4 Kreise (∅ ca. 15 cm) aufs Blech mit Backpapier streuen. Etwas andrücken und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200°C/Umluft: 175°C) 8 – 10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist. Mit einem Pfannenheber vorsichtig vom Backpapier lösen, über umgedrehte Müsli-Schälchen legen und auskühlen lassen.