

Lachs-Nudeln mit Spinat

Für 2-3 Personen

| | | |
|------------------------|--------------------------|-----------------|
| 250 g Pasta | 1 Zwiebel | 1 EL Butter |
| 1-2 EL Weißmehl, glatt | 2 Handv. Babyspinat | 100 ml Brühe |
| 250 ml Sahne | 150 - 200 g Räucherlachs | 1 TL Fisch-Soße |
| Pfeffer, Salz | Zitronensaft | |

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Spinat waschen, Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Währenddessen einen großen Topf Wasser für die Pasta zum Kochen bringen.

Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Butter darin zerlassen, danach die Zwiebel dazugeben, etwas salzen und ein paar Minuten lang anbraten, bis sie glasig sind.

Jetzt wäre ein guter Zeitpunkt, die Penne zu kochen: das kochende Wasser großzügig salzen und Pasta reingeben .

Den Lachs zur Zwiebel geben und kurz mitbraten. Danach mit dem Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren für weitere 1-2 Minuten braten.

Nun mit der Suppe ablöschen und alles gut miteinander verrühren.

Abschließend Sahne und Spinat dazugeben.

Sobald die Pasta bissfest ist, mit einem Abseih-Löffel aus dem Topf fischen und in die Pfanne zur Soße geben.

Das Ganze zum Köcheln bringen und die Nudeln unter ständigem Rühren fertig kochen. Wenn die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat (sie soll schön glänzen und an den Nudeln haften), mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Fisch-Soße abschmecken.

NN am 14. Januar 2026