

Ofen-Lachs-Pasta mit Tomaten

400 g Lachsfilets (mit Haut)	250 g Pasta	2 große Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 TL Olivenöl
1 TL ital. Kräuter	1 TL Paprikapulver	150 ml Sahne
100 g gerieb. Parmesan	Salz, Pfeffer	Basilikumblätter

Heize den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vor.

Lege die Lachsfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Bestreiche sie mit Olivenöl, und würze sie mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.

Backe den Lachs für 20-25 Minuten, bis er gar und zart ist (die genaue Zeit hängt von der Dicke des Filets ab).

Koche die Pasta in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente. Sobald die Pasta fertig ist, abgießen und beiseite stellen.

Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Füge die Zwiebel und den Knoblauch hinzu und brate sie an, bis sie weich und duftend sind.

Gib die gewürfelten Tomaten in die Pfanne und koche sie für etwa 5-7 Minuten, bis sie weich sind und eine Sauce bilden.

Gieße die Sahne in die Pfanne und füge italienische Kräuter hinzu.

Lasse die Soße 2-3 Minuten köcheln, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gib die gekochte Pasta in die Pfanne mit der Tomaten-Sahne-Soße und vermische alles gut, sodass die Pasta gleichmäßig mit der Soße bedeckt ist.

Sobald der Lachs aus dem Ofen kommt, zerkleinere ihn mit einer Gabel in kleine Stücke und gib ihn zu der Pasta-Soße-Mischung.

Rühre alles vorsichtig durch und lasse es noch einmal für 2-3 Minuten erhitzen.

Serviere die Ofen-Lachs-Pasta mit Tomaten auf Tellern, garniere sie mit frischen Basilikumblättern und nach Belieben mit geriebenem Parmesan.

NN am 06. Juli 2026