

Fusilli mit Zucchini und Räucherlachs

Für 4 Portionen

1 große Zucchini	2 Knoblauchzehen	500 g Fusilli
3 EL Olivenöl	150 g Räucherlachs	

Zucchini waschen, längs vierteln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Pasta in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.

Zucchini in einer Pfanne in Olivenöl 10 Minuten anbraten und leicht zur Seite schieben. Die Knoblauchzehen in die Pfanne geben, mit etwas Olivenöl bedecken und 2 Minuten anrösten. Mit Zucchini vermischen.

Lachs in Streifen schneiden und die Hälfte mit den Nudeln zu den Zucchini in die Pfanne geben. Alles verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Teller verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den restlichen Lachsstreifen dekorieren.

NN am 08. Juli 2026