Lauch-Mais-Pasta mit Lachs

Für 4 Portionen

400 g Bandnudeln	Salz, Pfeffer	2 Maiskolben
2 Lauchstangen	1 Zitrone	15 g Basilikum
4 EL Rapsöl	500 g Lachsfilet	50 g Parmesan
1 EL Butter		

Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Maiskörner von den Kolben schneiden.
Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in halbe Ringe schneiden. Zitrone waschen, 2 TL Schale abreiben und halbieren. Eine Zitronenhälfte in Spalten schneiden, die andere auspressen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen.
2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Mais und Lauch darin kräftig anbraten. Lachs trocken tupfen, grob würfeln und salzen. In einer zweiten Pfanne ebenfalls 2 EL Öl erhitzen. Lachs darin rundum 6 Minuten hellbraun braten. Mit Pfeffer würzen.
Parmesan reiben. Butter und Zitronensaft zum Gemüse geben. Nudeln abgießen und tropfnass untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Lachs untermischen. Mit Parmesan und Basilikumblättchen bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.

NN am 25. September 2026