

TERESA MARTIN PELEGRINA



SPAGHETTI MIT RUCOLA UND LIMETTENLACHS

ZUBEREITUNG:

1. Den Fisch in Streifen schneiden, die Kirschtomaten halbieren und den gewaschenen Rucola grob hacken.
2. Den Lachs in Olivenöl anbraten und mit Limettenzesten würzen.
3. Die Pasta nach Anleitung kochen, zum Lachs geben und mit ein wenig Brühe ablöschen.
4. Die Kirschtomaten sowie ein Stück Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Rucola dazugeben, einmal schwenken und direkt servieren.

ZUTATEN:

100g Pasta (aus dem Kühlregal)
200g Lachsfilet
Limetten
Rucola
Kirschtomaten gelb und rot
Olivenöl
Zwiebel
Butter
Brühe oder Fischfond

Guten Appetit