1A+1B Fisch

# Spinatpasta mit geräuchertem Lachs, Zucchini und Dillsoße

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

1. Die Spinat-Tagliatelle gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Den Dill fein hacken, die Schalotte würfeln, die Zucchini in kleine Würfel und den geräucherten Lachs in Stücke schneiden. Die Kochsahne mit Essig und Weißwein ca. 2 Minuten aufkochen. Dann Dill und Kapern hinzufügen, mit Pfeffer und Salz würzen und gut aufwärmen. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Zucchini gar braten. Die Pasta auf einem Teller anrichten und Dillsoße und Gemüse darüber verteilen. Mit geräuchertem Lachs und Queller abschließen.

## Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle spinazie tagliatelle
- [ ] 40-50 g geräucherter Lachs
- [ ] 80 g Zucchini
- [ ] 20 g Queller
- [ ] 1½ EL Kochsahne light
- [ ] ½ EL Weißweinessig
- [ ] 1 EL Weißwein
- [ ] ½ Schalotte
- [ ] 1 TL Kapern
- [ ] ½ EL Olivenöl
- [ ] 1 Zweig frischer Dill
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

## Nährwerte pro Person

| | |
|---|---|
| Energie | **317 kcal** |
| Kohlenhydrate | **11 g** |
| Fett | **12 g** |
| Ballaststoffe | **15 g** |
| Eiweiß | **29 g** |