

Penne mit Räucherlachssauce

Eine köstliche Alternative zu den gewöhnlichen Pastasaucen, die sich schnell zubereiten lässt und etwas „Meeresstimmung“ auch in Ihre Küche bringt.



Zutaten

- 400 g Penne Glutano
- 150 g Räucherlachs
- 50 g Butter
- 1 Becher Sahne
- 40 g Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Portionen 4

Zubereitung

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten lassen nach einigen Minuten den fein gehackten Knoblauch hinzufügen. Den Lachs in Würfel schneiden und in den Topf geben. Kurz bei schwacher Hitze schwenken und mit der Sahne ablöschen. Die Sauce etwas einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Penne in Salzwasser al dente kochen. Die Lachssauce salzen und Pfeffern und über die Nudeln gießen.

Tipp: Für ein optisches Highlight sorgen frische Dillspitzen, die über die Penne gestreut werden. Um die Soße zu verfeinern löschen sie die angedünstete Zwiebel, den Knoblauch und den Lachs mit etwas Weißwein ab.