

# FRÄULEIN SOMMERFELD



[www.fraeulein-sommerfeld.de](http://www.fraeulein-sommerfeld.de)

## Strozzapreti mit Lachs

Für 4 Portionen:

500 g Strozzapreti (oder Pasta nach Wahl)

400 g Lachsfilets

1 EL Öl

1 unbehandelte Zitrone

200 g saure Sahne

100 g Spinat (TK)

100 g Cocktail-Tomaten

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

1. Schritt:

Pasta nach Packungsangaben al dente kochen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Schritt:

Lachs waschen und trocken tupfen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs darin rundherum ca. 5 Minuten von jeder Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller etwas auskühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke zupfen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Zitrone auspressen. Cocktail-Tomaten waschen und in Viertel schneiden.

3. Schritt:

1 TL Öl im Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Gefrorenen Spinat dazugeben und kurz garen lassen. Saure Sahne, Zitronensaft und -schale unter den Spinat rühren. Lachs und Pasta hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten.