



Rigatoni mit Knoblauch-Butter-Tomaten und Lachs

Zutaten für 4 Personen:

1 Mini-Römersalat
50 g Parmesankäse
125 g Kirschtomaten
400 g Lachsfilet
400 g Nudeln (z. B. Rigatoni)
Salz
50 g Meggle Knoblauch-Butter
Pfeffer
200 g Schlagsahne
300 g Gemüsebrühe
6–7 Stiele Dill

Zubereitung:

Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. 30 g Parmesan reiben, den Rest in Späne hobeln. Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Fisch waschen, trocken tupfen und würfeln. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. 25 g Knoblauch-Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fisch darin unter Wenden 3–4 Minuten braten. Zum Schluss Tomaten zugeben, kurz mitbraten, bis sie weich werden, alles mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Sahne und Brühe ins heiße Bratfett gießen, 25 g Butter und geriebenen Parmesan darin schmelzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch und Tomaten wieder hineingeben. Dill waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, Fähnchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Nudeln abgießen, mit Salat, Dill und Fisch-Tomaten-Soße zurück in den Topf geben. Kurz durchschwenken, anrichten. Mit Parmesanspänen bestreuen und mit Dill garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 3520 kJ, 840 kcal. E 38 g, F 42 g, KH 76 g

Foto: Food & Foto, Hamburg

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 2220 kJ/530 kcal. E 33 g/F 28 g/KH 37 g

Foto: Food & Foto, Hamburg