

REZEPT

Pasta mit Lachs

und Meerrettich-Sauce

ZUTATEN

1 Zweig Rosmarin
4 Stiele Thymian
½ Bund Basilikum
1 Zitrone
200 g frisches Lachsfilet
200 g Bandnudeln
3 EL Öl
150 ml Schlagsahne
100 ml Weißwein
1–2 EL Schamel Meerrettich Alpengsahne
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rosmarin und Thymian fein hacken. Basilikumblätter abzupfen. Zitronenschale dünn abreiben. Lachs in 1 cm große Würfel schneiden. Nudeln in Salzwasser kochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachswürfel anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Sahne, 150 ml Nudelwasser und Weißwein in die Pfanne geben, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale, Thymian und Rosmarin dazugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Meerrettich, Lachswürfel, Nudeln und Basilikumblätter dazugeben, vermengen und servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
