Nudeln mit Lachs und Spinat

Zutaten für 5 Portionen:

- 300 g Nudeln
- 600 g Blattspinat
- 250 g Lachsfilet
- 200 ml Sahne
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Gemüsebrühpulver

optional:

- 100 g Gorgonzola

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung.
2. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe. Schneide sie in kleine Würfel.
3. Gib sie mit etwas Olivenöl in eine große Pfanne und brate sie darin glasig an.
4. Schneide das Lachsfilet in mundgerechte Würfel. Brate sie in der Pfanne mit.
5. Fülle den Inhalt der Pfanne in eine kleine Schüssel. Gib den Spinat in die Pfanne. Füge die in etwas Wasser aufgelöste Gemüsebrühe hinzu und gare den Spinat unter Rühren.
6. Rühre dann die Sahne und den Frischkäse unter. Wer möchte, rührt noch etwas Gorgonzola unter. Gib die Zwiebel-Knoblauch-Lachs-Mischung wieder hinzu.
7. Schmecke die Blattspinat-Lachs-Sauce mit Salz und Zitronensaft ab. Serviere sie zu

deiner Pasta.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.