



## REZEPT von Daniela Baier

### All-in-one-Pasta mit Lachs und Spinat

---

Willkommen in der Expressküche. Diese All-in-one-Pasta mit Lachs und Spinat macht richtig was her!

#### Zutaten:

250 g gute Tagliatelle (z.B. von Barilla)  
150 g Baby Spinat (frisch)  
3 Frühlingszwiebeln  
1 kleine Knoblauchzehe  
100 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
300 ml Gemüsebrühe  
250 g Stremellachs (wer mag halb natur/halb Pfeffer)  
Abrieb einer Bio Zitrone  
frisch geriebener Parmesan  
ca. 100 g Ricotta  
Salz / Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Spinat waschen und am besten mit der Salatschleuder trocknen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die folgenden Zutaten in einen beschichteten Topf mit Deckel geben: Tagliatelle, Spinat, Frühlingszwiebeln, Knoblauchzehe (durch die Presse drücken), Weißwein, Sahne, Gemüsebrühe, Pfeffer / Salz. Nun die Pasta mit geschlossenem Deckel gar kochen bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und die Pasta al dente ist. Zwischendurch die Zutaten nur 2 - 3 mal vermengen und den Topf sonst stets geschlossen halten. Kurz vor Ende der Garzeit den Stremellachs mit der Gabel in grobe Stücke teilen und zur Pasta geben, dieser soll nur kurz etwas Wärme abbekommen. Die Garzeit richtet sich nach den Nudeln (Packungsanweisung beachten) und gilt ab dem Kochen der Flüssigkeit. Die Pasta in Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen, sowie je nach Geschmack mit Zitronenabrieb, Parmesan und Ricotta verfeinern.