

## Penne mit Lachs in Zitronen-Crème-fraîche



### **Zutaten** (Für 2 Portionen)

200 g Lachsfilet (ohne Haut)

ca. 100 g junger Spinat, gehackt (TK)

150 g Penne (oder andere Nudeln)

75 g TK-Erbesen

125 g Crème fraîche

2-3 EL Zitronensaft, Salz, (Zitronen)Pfeffer

Nach Belieben Rucola

### **Zubereitung**

Fisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Ca. 4 Minuten vor Ende der Garzeit mit einer Kelle 150ml Nudelwasser abnehmen und in einer anderen Topf geben. Erbsen zu den Nudeln geben und die restlichen 4 Min mitgaren. Nudeln und Erbsen abgießen und abtropfen lassen. Den zweiten Topf mit dem Nudelwasser erneut aufkochen. Spinat, Crème fraîche und Zitronensaft einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen und Fisch hinzufügen. Bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Nudeln und Erbsen zufügen und kurz erhitzen.

Falls gewünscht, den gewaschenen Rucola untermischen  
Nochmal abschmecken und servieren.

