

Penne mit Lachs in Sahnesauce



Zutaten für drei Personen:

180 g Penne
Salz für das Kochwasser
300 g Lachsfilet (mit Haut)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL Rapsöl
30 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
etwas frisch geriebener
Parmesan
1 TL Zitronenabrieb
Gemüsebrühpulver
Dill nach Geschmack
(alternativ Schnittlauch)

1. Penne nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. Abgießen und in den Topf zurückgeben. Sahne zugießen.

2. Inzwischen den Lachs penibel auf Gräten untersuchen. Salzen, pfeffern und auf der Hautseite bei nicht zu großer Hitze einige Minuten braten. Mit etwas Weißwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen.

3. Sahne mit den Penne und dem Parmesan etwas einköcheln. Lachs zerrupfen und unterheben. Mit Zitronenabrieb

würzen, mit Gemüsebrühpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Einen Teil der Sahne könnte man auch durch Crème fraîche mit Kräutern ersetzen.

Mit dem Gemüsebrühpulver sparsam umgehen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023