

PASTA MIT LACHS UND LIMETTE

Für: 2 Personen • Kosten: mittel • Schwierigkeitsgrad: einfach • Vorbereitungszeit: 15 Min. • Garzeit: 15 Min.

Die Zutaten

Zwiebel	1
frischer Lachs	100 g
Noilly Prat (Wermut) oder Weißwein	50 ml
Pasta, z.B. Pipe rigate	150 g
Gemüsebrühwürfel	½
Limettensaft	1 EL
Ricotta	2 EL
Limettenabrieb, Salz, Pfeffer	

Das Rezept

1. Die Zwiebel abziehen und hacken. In einem großen Topf anschwitzen. Den gewürfelten Lachs zufügen und mit dem Wermut oder Weißwein ablöschen.
2. Den Lachs 2-3 Minuten köcheln lassen, dann Pasta und Brühwürfel mit 400 ml heißem Wasser zugeben und 10-15 Minuten garen.
3. Am Ende der Garzeit Limettensaft, Ricotta und Limettenabrieb untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Variante

Sie können das Gericht mit etwas frisch gehacktem Dill verfeinern. Geben Sie noch ein paar Scheiben Räucherlachs dazu.



NUDELTOPF MIT SPECK UND BROKKOLI

Für: 2 Personen • Kosten: günstig • Schwierigkeitsgrad: einfach • Vorbereitungszeit: 15 Min. • Garzeit: 15 Min.

Die Zutaten

Räucherspeckstreifen	150 g
TK-Brokkoliröschen	12
Pasta, z.B. Makkaroni	200 g
Zitronensaft	3 EL
Sahne	150 g
Mascarpone	2 EL
Minzeblätter	2
frisch geriebener Parmesan	
Salz, Pfeffer	

Das Rezept

1. Speckstreifen und Brokkoliröschen in einem großen Topf 2 Minuten anbraten.
2. Pasta, Zitronensaft und 500 ml Wasser zufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Sahne, Mascarpone und gehackte Minze untermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.



TAGLIATELLE CARBONARA

Für: 3 Personen • Kosten: günstig • Schwierigkeitsgrad: einfach • Vorbereitungszeit: 15 Min. • Garzeit: 15 Min.

Die Zutaten

Zwiebeln	2
Räucherspeckstreifen	250 g
Pasta, z.B. Tagliatelle	350 g
Sahne	200 g
Salz, Pfeffer	

Das Rezept

1. Die Zwiebeln abziehen und hacken. In einem großen Topf kurz anschwitzen. Die Speckstreifen zufügen und 2 Minuten auslassen.
2. Tagliatelle und etwa 800 ml Wasser zufügen und 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen. Wenn die Pasta al dente ist, die Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Variante

Sie können die Speckstreifen durch Räuchertofu und die Sahne durch Soja- oder eine andere Pflanzensahne ersetzen.