



Fettuccine al Salmone

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250 g Fettuccine
200 g Lachs
1 mittelgrosse Zwiebel
1,5 Knoblauchzehen
12 Kirschtomaten
Saft einer halben Zitrone
2 EL Olivenöl
150 ml Sahne
100 ml Pastawasser
75 g Parmesan
Nach Bedarf Salz
Nach Bedarf Pfeffer
3 EL gehackte Petersilie



Und so wird's gemacht

Die Pasta im Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, Kirschtomaten in Scheiben schneiden und Petersilie hacken.

Lachs in lange dünne Streifen schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Anschliessend salzen und pfeffern.

In einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl die Zwiebel und den Knoblauch kurz andünsten, danach die Tomaten hinzugeben.

Im Anschluss mit dem Pastawasser und der Sahne ablöschen und kurz einkochen lassen.

Danach den Parmesan und die Pasta hinzugeben und gut umrühren.

Wenn die Konsistenz der Sauce passt, Pfanne von der Hitze holen und nun die Lachsstreifen und die Petersilie hinzugeben.

Alles vorsichtig miteinander vermischen und für ca. 5 min. durchziehen lassen.

 Meine Notizen: