



# PASTA MIT LACHS



20 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

300 g	Pasta (z. B. Penne)
1	Zwiebel(n)
1 EL	Rapsöl
100 ml	Sahne
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Knoblauch & Kräutern (à 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer
1 Bund(e)	Dill
200 g	Räucherlachs
1 EL	Zitronenabrieb

## Petrella Produkte



Petrella Knoblauch & Kräuter



# PASTA MIT LACHS



20 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen. Beim Abgießen pro 300 g Pasta zwei Kellen Pastawasser aufheben.
2. Die Zwiebel(n) schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißem Rapsöl glasig dünsten.
3. Mit Sahne ablöschen und die Hitze reduzieren. Dann das Pastawasser und Petrella Knoblauch & Kräuter hinzufügen und langsam schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Dill fein hacken und den Lachs in kleine Streifen schneiden. Beides zusammen mit der Pasta und dem Zitronenabrieb in die Pfanne geben und alles gut verrühren.
5. Das ganze kurz ziehen lassen und anschließend servieren.