

Pasta mit Lachs und Spinat



Einkaufsliste:

150g Pasta
30ml Olivenöl
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
100g frischen Spinat
75g Frischkäse
10ml Gemüsebrühe
1TL Mehl
1EL Butter
Spritzer Zitronensaft, etwas Abrieb
100g Räucherlachs
Etwas frisch gezupften Basilikum
30g geriebenen Parmesan
Mehr Honig nach Belieben

So wird's gemacht

Pasta nach Packungsanweisung kochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel sowie Knoblauch hinzugeben und leicht anschwitzen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Unter Rühren das Mehl hinzugeben und mit der Brühe ablöschen, kurz köcheln lassen. Frischkäse und Zitrone hinzugeben und einköcheln lassen. 5 Minuten vor dem Servieren den Spinat und grob gehackten Basilikum hinzugeben, umrühren und den Lachs in Scheiben hinzugeben. Sauce auf die Pasta geben und mit Parmesan bestreut servieren.