

Zucchini-Lachs-Pasta



Einkaufsliste:

- 300 g Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 400 g Lachs
- 200 ml Vollmilch
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- Handvoll Basilikum
- 50 g Parmesan
- 250 g Pasta

So wird's gemacht:

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden, Knoblauch fein würfeln, Zwiebeln achteln. Lachs mit etwas Olivenöl einreiben, leicht salzen und pfeffern.

Zucchini auf dem Blech verteilen und den Lachs in die Mitte legen, die gesamte Masse mit Olivenöl beträufeln. Die Knoblauch sowie die Zwiebeln auf der Masse verteilen.

Im Ofen 20-30 Minuten (je nach Größe des Lachs) im Backofen schmoren.

Derweil die Nudeln kochen und die Sauce vorbereiten.

Hierfür die Butter in einen Topf geben und schmelzen bis die Masse anfängt zu bräunen, Mehl unter rühren hinzugeben und mit der Gemüsebrühe und der Milch ablöschen, Parmesan und Gewürze hinzugeben. Sobald die Zucchini gegart ist, etwa $\frac{3}{4}$ der Zuchinischeiben und Zwiebeln in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Masse in die Sauce geben, salzen und pfeffern.

Die Nudeln abschrecken und unter die Sauce rühren. Mit dem Lachs und dem restlichen Gemüse servieren.