



Ceres



30 Minuten



2 Portionen



## Lachsnudeln mit Zitrone, Artischocken und Kresse

Diese Pasta mit Lachs, Zitrone, Artischocken und Kresse wirst du lieben! Dieses einfache Gericht ist schnell und mit wenig Aufwand gekocht – Gaumenfreuden inklusive!

Je nach Saison, können die Artischocken durch Zucchini oder weißen oder grünen Spargel ausgetauscht werden. Gemüse und Lachs werden bei hoher Temperatur schnell gegart, das ist praktisch und bringt Aromen und Variationen zur Pasta.

Der Parmesan fehlt in diesem Gericht, er ist nicht unbedingt erforderlich, kann aber, fein gerieben, die Zubereitung ergänzen. Guten Appetit!

### Zutaten

250 g Tagliatelle

Salz

200 ml Sahne

50 ml Weißwein

1 Gemüsebrühwürfel

100 ml Wasser

1 TL Speisestärke

1/2 Stange Lauch

etwas Pfeffer

etwas Muskat

etwas Cayennepfeffer

1 Zitrone

1 Glas Artischocken (oder frisch)

150 g Lachsfilet

1 EL Mehl

150 g Ceres Soft

1 Packung Kresse

### Zubereitung

- Einen großen Topf mit Wasser auf den Herd aufstellen und zum Kochen bringen. Die Pasta bereit legen.
- Sahne, Weißwein, Gemüsebrühwürfel in einer hohen Pfanne aufkochen. Wasser, mit Speisestärke verrühren und in die kochende Sauce geben. Das Weiße und das Hellgrüne vom Lauch in Rauten schneiden und dazu geben.
- Die Sauce fünf Minuten leicht köchelnd ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Den Saft der Zitrone dazu geben, vorher die halbe Zitrone fein abreiben und den Zitronenabrieb in die Sauce geben. Die Sauce neben dem Herd oder bei geringer Hitze ziehen reifen lassen.
- Die Pasta nach Verpackungsangaben al dente kochen.
- Artischocken aus dem Glas nehmen, ideal sind die geviertelten Artischockenherzen, abtropfen lassen. Lachs ohne Haut und Gräten vorbereitet in 1 cm große Würfel schneiden. Beide Zutaten mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, dann im Ceres Soft 2 Minuten bei 170°C frittieren. Gargut abtropfen lassen, auf ein Küchentuch legen.
- Die Tagliatelle abschütten und in die vorbereitete Sauce geben und schwenken, anschließend mithilfe einer großen Fleischgabel anrichten. Lachs und Artischocken dazu setzen, mit Kresse dekoriert servieren.

Hauptspeisen, Vegetarisch

[Zurück](#)

Ceres

Rezepte mit  von Ceres