

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürzsalz:

„ZITRONEN-ROSMARIN“



Lachs-Zucchini-Nudel-Pfanne

Zutaten

- 300 g Nudeln (Tagliatelle, Rigatoni)
- 2 Port. Lachsfilet TK
- 1 Zucchini
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Becher saure Sahne
- Zitronenpfeffer
- Zitronen-Rosmarin Gewürzsalz
- Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- einige Stiele Dill, fein gehackt



Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen und kalt abspülen.

Die Zucchini waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Die Lachsfilets in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten und während des Bratens mit Zitronen-Rosmarin-Gewürzsalz und Zitronenpfeffer würzen. Wenn die Filets gar sind, diese in kleine Stücke teilen, die Zucchini und Frühlingszwiebeln hinzugeben und das Ganze zusammen andünsten bis die Zucchini glasig, aber noch leicht bissfest sind. Dann die Nudeln hinzugeben, alles vermengen und die saure Sahne unterrühren.

Das Ganze mit Zitronen-Rosmarin-Gewürzsalz und Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ abschmecken, nach Geschmack frischen Dill zugeben und servieren.

Als Dekoration kann ein kleiner Dillstengel mittig auf dem Menü drapiert werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried 
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com