

Pasta mit frischem Lachs und Krabben

Zutaten:

400 g Lachsfilet
frische Dillzweige
(es eignet sich auch sehr gut
getrockneter Dill)
300 ml trockener Weißwein
Salz und Pfeffer aus der Mühle
6 Tomaten gehäutet und gewürfelt
(gewürfelte Tomaten aus der Dose)
200 g Schlagsahne
500 g Pasta nach eigener Auswahl
(Mafalde, Orichette, Spaghetti)
200 g Krabben oder Garnelen
(Tiefkühlware vorher vollständig
auftauen)

Und so wird's gemacht:

Den Lachs in einen Kochtopf legen. Dill zugeben, den Wein zugießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Den Lachs herausnehmen und in Würfel schneiden. Den Sud aufkochen. Gewürfelte Tomaten und Sahne zugeben und bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köchelnd eindicken lassen. Die Pasta in einem grossen Topf Salzwasser al dente kochen.

Pasta abgießen, abtropfen lassen, in eine vorgewärmte Schüssel füllen, und mit wenig Olivenöl gut durchmischen (verhindert das Zusammenkleben). Lachswürfel und Krabben oder Garnelen in die Sauce geben und drei Minuten ziehen lassen (nicht kochen). Sauce in eine Schüssel füllen, mit Dill bestreuen und mit der Pasta servieren. Wenn notwendig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Als Getränk eignet sich hervorragend ein trockener italienischer Weißwein.

Ein ideales Rezept für ein Essen mit Gästen!

Guten Appetit!



**POPPE
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice
POPPE DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppedinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -