

One Pot Pasta mit Lachs und Brokkoli



Zubereitung: 25 min

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Bandnudeln
1 Brokkoli, ca. 300 g
250 g Lachsfilet, tiefgekühlt
1 kleine Schalotte
500 ml Wasser
400 ml Sahne
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
Salz, Pfeffer nach Belieben
1 Prise Muskatnuss
1 EL Mehl
3 EL Wasser
Parmesan nach Belieben

Zubereitung:

Den tiefgefrorenen Lachs etwa 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlfach nehmen und antauen lassen. Anschließend in kleine Würfel schneiden und in einen großen Topf geben.

Den Brokkoli waschen und in mehrere mundgerechte Röschen teilen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Beides ebenfalls in den Topf geben.

Die Bandnudeln nun mit dem Zitronensaft, Wasser, Sahne und den Gewürzen in den Topf geben und alles für etwa 15 min bis die Nudeln gar sind kochen lassen. Währenddessen immer wieder gründlich umrühren.

Zum Andicken der Soße am Ende noch das Mehl mit etwas Wasser in einer Schüssel glattrühren und unter die kochende Nudelmasse rühren. Sofort glattrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Eventuell alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die One Pot Pasta mit geriebenem Parmesan nach Belieben garnieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥