

## CASARECCE MIT SPINAT UND RÄUCHERLACHS

Zutaten für 2 Personen:

Zeitaufwand: ca. 20 min

400 g frischer Blattspinat

120 g Räucherlachs

200 g Vollkorn Casarecce\*

50 ml Weißwein

120 ml Sahne

Knoblauch, Salz, Pfeffer, Dill

1 EL Olivenöl

1. Einen Topf Wasser für die Nudeln aufstellen, das Wasser salzen und die Casarecce al dente\* kochen. Meiner brauchen ca. 12 Minuten.
2. Den frischen Blattspinat gut waschen, die dicken Stängel entfernen und abtropfen lassen. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne das Olivenöl und den Knoblauch erhitzen. Den Räucherlachs dazugeben und kurz anbraten. Den frischen Spinat in die Pfanne geben, alles kurz durchschwenken, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auf die Pfanne geben und den Spinat für ein paar Minuten dünsten lassen. Achtung: da der Räucherlachs sehr würzig ist, mit dem Salz lieber etwas vorsichtig umgehen, nachsalzen kann man ja immer ;-)
4. Die Sahne dazugeben und die Spinat-Räucherlachs Sauce mit Dill verfeinern. Eventuell noch etwas nachwürzen. Die Nudeln abseihen und in der Pfanne gut mit der Sauce vermischen.
5. Auf Tellern anrichten und mit einer Schüssel frischen Blattsalat genießen.

Guten Appetit!

Deine friedrosa