

# Zutaten und Zubereitung

## Zutaten für 2 Personen: Pasta mit Lachs und Sahnesoße

250 g Lachs  
1 Zehe Knoblauch  
250 ml Kochsahne  
2 EL Öl  
etwas Zitronensaft  
etwas Dill  
etwas Salz und Pfeffer  
400 g frische Bandnudeln (aus dem Kühlregal)  
(alternativ: 250 g normale Bandnudeln oder alternative Pasta)

## Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Den Knoblauch und Dill hacken. Die Zitrone halbieren. Den Lachs an- oder auftauen lassen, würfeln und in Öl auf hoher Stufe knusprig anbraten.

Den Knoblauch kurz mit anbraten und den Lachs mit etwas Zitronensaft, Salz und frischem Pfeffer würzen.

Die Kochsahne hinzugeben, eine Minute einkochen lassen und die frische Pasta direkt mit untermischen. Für 2-3 Minuten mit Deckel garen lassen. Alternativ normale Pasta kochen und ebenfalls mit einkochen lassen.

Mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken.

Viel Spaß beim Kochen und  
Genießen wünscht Dir Deine

*Wilma shoppen*

**Alle Zutaten findest du hier im Center bei:**

