

Gebratener Lachs auf einer Ricotta-Parmesan Pasta



> 30 Min.



Normal



Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser kochen und dabei etwas Nudelwasser abfangen für die Soße.
2. Den Brokkoli in Röschen schneiden und in Salzwasser kochen
3. Die Cherrytomaten halbieren und die Schalotten in kleine Würfel schneiden.
4. Die Schalotten mit den Tomaten und dem Knoblauch in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten.
5. Das Nudelwasser, den Parmesan, die Kochsahne und GOLDSTEIG Ricotta in einen kleinen Topf geben und alles miteinander vermengen (sollte die Soße zu dick sein, etwas Wasser oder Kochsahne hinzugeben).
6. Die Kräuter zur Soße geben und diese abschmecken.
7. Die Spaghetti in die Soße geben und in dieser kurz köcheln lassen, anschließend das Gemüse hinzugeben.
8. Den Lachs mit Salz und Pfeffer sowie den Kräutern würzen und scharf anbraten.
9. Den Lachs auf der Pasta servieren.

Zutaten



Für die Pasta:

- 200 g Spaghetti
- 1/2 Kopf Brokkoli
- 100 g Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Schalotten
- 400 g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 100 g Parmesan
- 100 ml Kochsahne
- 150 ml Nudelwasser
- 2 EL Oregano, gerebelt
- 3 EL Basilikum, gerebelt
- EL Thymian, gerebelt
- Salz und Pfeffer

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Oregano, gerebelt
- 2 EL Thymian, gerebelt