

# Frühlingspasta

mit Lachs



**Tipp:**

Die Spargelspitzen erst ganz am Ende gemeinsam mit den Frühlingszwiebeln dazugeben und mit der Resthitze der Nudeln gar ziehen lassen – so bleiben sie schön knackig!

**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 400 g Lachsfilet
- 250 g Penne
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Spinat (TK)
- 80 g Parmesan
- 250 ml Weißwein
- 200 ml Brühe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- ½ Bund grüner Spargel
- ½ Bund Schnittlauch
- 1–2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

**ZUBEREITUNG:**

1. Zunächst das Gemüse vorbereiten – Zwiebel und Karotten fein würfeln, den Spargel von den holzigen Enden befreien und in kleine Stücke schneiden.
2. Außerdem die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch fein schneiden.
3. In der Zwischenzeit das Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen und die Penne darin für 8–10 Minuten al dente garen.
4. Anschließend Zwiebel, Karotten und Spinat in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und kurz für 1–2 Minuten aufkochen, danach die Hitze reduzieren – Brühe und Spargel dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und weiter köcheln.
5. Parallel eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Lachs in mundgerechte Würfel schneiden, scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Nudeln direkt aus dem Nudelwasser abschöpfen und untermischen.
7. Alles mit Crème fraîche und geriebenem Parmesan verfeinern – zum Schluss noch Frühlingszwiebeln unterheben.
8. Die Pasta auf vorgewärmten Tellern mit Lachs und Schnittlauch servieren.