

Spinat-Feta-Pasta mit Lachs



Zutaten (4 Personen):

Pasta:

- 100g Pasta
- 450g Rahm-Spinat (TK)
- 200g Feta
- 2 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer

Lachs:

- 1 EL Olivenöl
- 4 Lachsfilet á 200 g (mit Haut)
- 1 TL Butter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen, in feine Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pasta hinzugeben, nach Packungsanleitung al dente kochen. Unterdessen den Spinat in einer hohen, großen Pfanne mit den Knoblauchscheiben ebenfalls nach Packungsanleitung zubereiten.

In der Zwischenzeit den Lachs braten. Hierfür in einer Pfanne Butter sowie Olivenöl erhitzen. Die Lachsfilet mit der Hautseite nach unten hineingeben, auf der Oberseite salzen, pfeffern und 5-7 Minuten bei gemäßigt-hoher Hitze braten bis die Haut schön kross ist. Dann die Lachsfilets wenden und auf der Oberseite ebenfalls für 5 -7 Minuten braten.

Wenn der Spinat fertig ist, den Feta in Bröseln darüber streuen. Nun die Pasta abgießen, zu dem Feta-Spinat in die Pfanne geben und alles untermengen.

Die Spinat-Feta-Pasta auf Tellern gemeinsam mit den gebratenen Lachsfilets anrichten und servieren.