

Pasta mit Lammlachsen

Ein Nudel-Fleischgericht mit Lamm und Paprika und Rucola.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
400 g rote Paprikaschoten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
etwa 125 g Rucola (Rauke)
300 g Bandnudeln
Salz
4 EL Olivenöl
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
frisch gemahlener Pfeffer
400 g Lammlachse

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Paprikaschoten putzen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. **2 EL Öl** in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin andünsten, Knoblauch hinzufügen und etwa 10 Min. dünsten. Crème fraîche unterrühren und nur kurz erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Lammlachse mit Küchenpapier trocken tupfen und evtl. enthäuten. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammlachse im heißen Öl in etwa 4 Min. rosa braten, mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und etwa 5 Min. ruhen lassen.

4 Bandnudeln mit dem Gemüse mischen, Rucola unterheben und auf 4 Teller verteilen. Lammlachse in Scheiben schneiden und auf den Bandnudeln anrichten. Mandeln darüberstreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Lammlachse können Sie auch 400 g Schweinefilet verwenden.

