



## Farfalle mit Räucherlachs

### Zutaten

- 250 g Farfalle
- 200 g Zucchini
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 1 EL Schlagsahne
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 200 g Räucherlachs

### Zubereitung

1. Farfalle nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen.
2. Zucchini putzen, waschen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten.
4. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Sahne und Petersilie unter die Sauce geben.
5. Räucherlachs in Streifen schneiden. Farfalle auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und den Räucherlachs darauf geben.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	72 g
Energie	535 kcal
Fett	14 g
Protein	27 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen