



One Pot Pasta mit Spargel und Lachs

Zutaten

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 300 g Lachsfilets
- 50 g Frühlingszwiebel(n)
- 100 g Frischkäse
- 150 g Penne Rigate
- 2 TL Zitronensaft
- 0,5 TL Zitronenschale, abgerieben
- 600 ml Wasser
- 3 Stängel Kerbel (gehackt)
- etwas Pfeffer schwarz
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spargel Schinken-Pasta

Zubereitung

1. Spargel waschen, die unteren Enden abschneiden und schälen. Bei dem grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Anschließend in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem Topf Öl heiß werden lassen. Spargel darin kurz andünsten. Penne und Wasser zugeben, MAGGI Fix für Spargel-Schinken Pasta einrühren. Alles aufkochen lassen und den Lachs zugeben. Zugedeckt ca. 13-15 Min. köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.
3. Frühlingszwiebeln, Frischkäse, Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren und heiß werden lassen.
4. Die Spargel Pasta mit Kerbel und nach Belieben mit schwarzem Pfeffer a.d. Mühle bestreut anrichten und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	47 g
Energie	596 kcal
Fett	29 g
Protein	35 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen