



## Lachs-Tagliatelle mit Spinat.

### Zutaten

- 500 g FINDUS Blattspinat (ca. 8 Würfel)
- 500 g Lachsfilet, ohne Haut
- 250 g Tagliatelle
- 250 g Cherrytomaten
- 2 rote Zwiebeln
- Knoblauchpulver
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone
- 40 g Pinienkerne
- ½ Bund Petersilie (alternativ getrocknet)

### Zubereitung

#### *Auf einen Blick.*

Hauptgericht für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

#### *Gemüse vorbereiten und Lachs anbraten.*

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Cherrytomaten halbieren. Blattspinat antauen lassen und Spinatwürfel mit einem Messer dritteln. Lachs in kleine Würfel schneiden, salzen und ca. 2 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie bedeckt warmhalten.

#### *Zwiebeln, Cherrytomaten und Spinat andünsten.*

Die Zwiebeln während 5 Minuten glasig dünsten. Die angetauten Blattspinatstücke und Cherrytomaten dazugeben und unter Rühren weitere 5 Minuten andünsten, bis der Blattspinat vollständig aufgetaut ist. Mit Knoblauchpulver, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Saft einer ausgepressten Zitrone ablöschen.

#### *Tagliatelle kochen und mit Lachs und Gemüse anrichten.*

Tagliatelle al dente kochen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Teller mit je einem Drittel Tagliatelle, Spinatgemüse und Lachswürfeln anrichten. Spinatgemüse mit Pinienkernen garnieren. Guten Appetit!