

# Lemon-Dill Lachspasta

## Ca. 20 Minuten



### Zutaten für 2 Portionen:

Ca.300g Lachsfilet ohne Haut  
250 ml Kochsahne  
250g Bandnudeln  
½ Bund Dill  
1 Bio Zitrone  
1 Zwiebel  
Olivenöl  
Parmesan  
1 EL Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

1. Einen Topf Wasser für die Nudeln aufsetzen und eine Prise Salz und einen EL Olivenöl hinzufügen.
2. Lachsfilet waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Filet in Würfel schneiden. Den Dill fein schneiden.  
Die Zitrone waschen, auspressen und die Schale abreiben. Die Schüssel mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale beiseitestellen.
3. Die Bandnudeln in das kochende Wasser geben und nach Packungsanleitung zubereiten.
4. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Die Lachswürfel hinzugeben und auf mittlerer Stufe kurz anbraten. Die Kochsahne hinzugeben und die Temperatur verringern.  
Etwas kochendes Nudelwasser mit einem 1 EL Gemüsebrühe verrühren und zu der Sahne hinzugeben. Die Sahnesoße stetig umrühren und nach und nach die Zitronenschale, den Zitronensaft und den Dill unterrühren. Anschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die Soße bei niedriger Hitze für 3 Minuten ziehen lassen.
5. Die Nudeln in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Anschließend die Nudeln vorsichtig in der Pfanne unter die Soße heben. Zum Servieren etwas Dill zum Dekorieren verwenden.

