

# Penne mit Lachs in Sahnesauce



## Zutaten für drei Personen:

180 g Penne  
Salz für das Kochwasser  
300 g Lachsfilet (mit Haut)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1/2 EL Rapsöl  
30 ml trockener Weißwein  
200 ml Sahne  
etwas frisch geriebener  
Parmesan  
1 TL Zitronenabrieb  
Gemüsebrühpulver  
Dill nach Geschmack  
(alternativ Schnittlauch)

1. Penne nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. Abgießen und in den Topf zurückgeben. Sahne zugießen.

2. Inzwischen den Lachs penibel auf Gräten untersuchen. Salzen, pfeffern und auf der Hautseite bei nicht zu großer Hitze einige Minuten braten. Mit etwas Weißwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel gar ziehen lassen.

3. Sahne mit denn Penne und dem Parmesan etwas einköcheln. Lachs zerrupfen und unterheben. Mit Zitronenabrieb

würzen, mit Gemüsebrühpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Einen Teil der Sahne könnte man auch durch Crème fraîche mit Kräutern ersetzen.

Mit dem Gemüsebrühpulver sparsam umgehen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 07.01.2018