

Kochen mit Klaus

Wildlachs auf Pesto-Spaghetti

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g TK-Wildlachs, 1 Zwiebel, 1 Dose gehackte Tomaten, Pfeffer,
- 2 Knobizehen, Olivenöl, 3 EL Tomatenmark, 2 TL brauner Zucker,
- 1 Glas Walnuss-Ricotta Pesto, 12 schwarze Oliven, 350 g Spaghetti,
- Salz, 1 EL Pizzagewürz, 1 EL Oregano, ½ TL Rosmarin,
- 50 g frischer Parmesan, 12 Walnusshälften

Zubereitung:

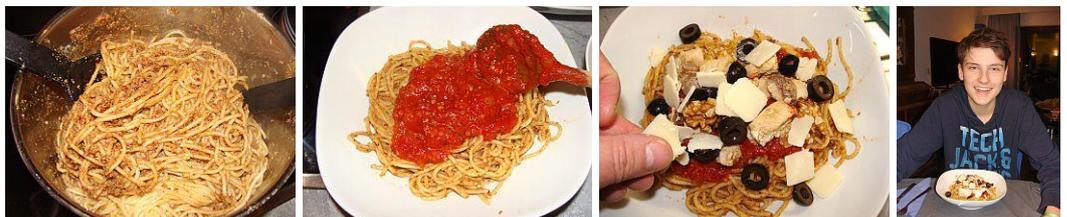
1. Lachs auftauen lassen, waschen u. trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln u. in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knobi fein würfeln. Oliven dritteln. 40 g Parmesan fein reiben, Rest in Späne hobeln.



2. Zwiebeln u. Knobi in Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten u. mit den Tomaten ablöschen. Aufkochen u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. italienischen Kräutern abschmecken. Lachs bei mittlerer Hitze in Öl andünsten, salzen u. pfeffern.



3. Spaghetti nach Angabe in einem großen Topf zubereiten, abgießen u. zurück in den Topf geben. Pesto mit geriebenen Parmesan gründlich unter die Spaghetti mischen, in tiefe Teller geben. Mit Tomatensauce bedecken, Lachs u. Oliven darauf geben, mit Parmesanhobel u. je 3 Walnusshälften garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker!



Erstellt von Klaus am 06.01.2017