

Rezepte aus Bergün Filisur

Penne mit Lachs- Zucchini-Rahmsauce



Zutaten

300 g Penne
300 g frischer Lachs, in Würfel geschnitten
200 g Zucchini, gewürfelt
6 Cherry-Tomaten (am besten noch am Stiel)
1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
30 g Parmesan, gerieben
1 EL Tomatenmark
100 g Crème fraîche
20 g Butter
Salz & Pfeffer
Schnittlauch, fein geschnitten, zum Garnieren
Olivenöl

Zubereitung

Lachs würfeln, in wenig Olivenöl kurz anbraten und zur Seite stellen.
Butter in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebel und Zucchini darin kurz anbraten. Tomatenmark hinzufügen, mit etwas Pastawasser ablöschen, Crème fraîche begeben, salzen, und beiseitestellen. Cherry-Tomaten (am Stiel) im Ofen bei 180°C ca. 8 Minuten backen.
Pasta al dente kochen dabei etwas Pastawasser auffangen.
Lachs- Zucchini-Sauce mit Pasta mischen und mit Cherrytomaten und Schnittlauch garnieren.
Mit Parmesan servieren.

Kontakt

Bahnmuseum Albula
Tel.: +41 (0)81 420 00 06
contact@bahnmuseum-albula.ch
www.bahnmuseum-albula.ch

