

Bandnudeln mit Lachs und Spinat-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

200 g Pastamehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
1 TL Salz		

Für Lachs und Sauce:

1 Lachsfilet, à 300 g	200 g frischer Spinat	150 g Cherrytomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
200 ml Sahne	1 Bund Petersilie	1 Bund Minze
1 Zitrone	Kreuzkümmel	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Nudeln:

Die Eier aufschlagen, mit Mehl, Olivenöl und Salz in die Küchenmaschine geben und vermengen. Masse aus der Küchenmaschine nehmen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen. Die Teigmasse mehrfach durch die Nudelmaschine mehrfach durch. Den Teig zu 1cm breiten Bandnudeln schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und die Nudeln darin al dente kochen.

Für Lachs und Sauce:

Lachs waschen, trocken tupfen und würfeln. Spinat abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Chilischote der Länge nach halbieren und klein hacken. Chili, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Tomaten halbieren. Lachswürfel, Tomaten und den Spinat kurz hineingeben und anbraten, dann mit Sahne ablöschen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kurz vorm Servieren die Nudeln mit den gehackten Kräutern vermengen und mit Kreuzkümmel würzen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Zitronensaft verfeinern. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mohammed Alaa Eddine am 07. Oktober 2019