

Pasta in Lachs-Tomaten-Soße

Für 2 Portionen

100 g Nudeln	120 g Lachsfilet	80 g Kirschtomaten
100 ml Tomatensugo	20 g Tomatenmark	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Lauchzwiebel	25 g Parmesan
40 ml Olivenöl	1 Prise Salz und Pfeffer	40 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum		

Zunächst das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Währenddessen den Lachs von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen. In der selben Pfanne die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Tomaten hinzugeben und alles mit etwas Weißwein ablöschen. Tomatensugo dazugeben und mit Tomatenmark abschmecken. Alles würzen. Frischen Basilikum unter die Soße heben und alles mit den gekochten Nudeln vermischen. Mit Parmesan und Lauchzwiebeln dekorieren.

Frank Rosin am 30. September 2014