

# Spargel-Lachs-Pasta

## Für 4 Personen:

400 g Bandnudeln	Salz	400 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
100 ml Fischfond	Pfeffer	250 g Lachsfilets
2 EL Dill (gehackt)		

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Inzwischen das untere Drittel vom Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen schräg in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen, fein hacken. und gemeinsam mit dem Spargel in einer heißen Pfanne im Öl 2-3 Minuten anschwitzen. Den Wein und den Fond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs zum Spargel legen, den Deckel auflegen und 6-8 Minuten gar ziehen lassen.

Lachs zerpfücken, Lachs und Dill unter die abgetropften Nudeln schwenken. Vor dem Servieren abschmecken.

NN am 15. Mai 2024