

Meeresfrüchte Pasta mit Lachs und Venusmuscheln

Zutaten für 2 Portionen:

150g frische Pasta
75g Rucola
250g Lachsfilet
250g Venusmuscheln
2 Frühlingszwiebeln
je 75g Kirschtomaten rot & gelb
Olivenöl
100ml Weißwein
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rucola putzen.

Frühlingszwiebeln in schräge dünne Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Den Lachs in grobe Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne rundum scharf anbraten. Der Lachs sollte noch roh im Kern sein!

Nudelwasser aufstellen und stark salzen.

In dem Fett vom Lachs die Lauchzwiebeln anschwitzen, Hitze halbieren. Kirschtomaten zugeben und Venusmuscheln dazu geben. Mit Weißwein ablöschen.

Rucola zugeben.

Die Pasta ins kochende Wasser geben und mit einer Nudelzange mit etwas Nudelwasser in die Pfanne auf den Rucola geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta schwenken, die Lachswürfel zugeben, noch einmal schwenken und direkt anrichten.

Nudelteig ...einfach und schnell selbst gemacht

Wer einmal selbst gemachte Pasta gegessen hat, weiß: "Selbst gemacht schmeckt besser".

Zutaten für 4 Portionen:

250g Hartweizenmehl
75g Mehl
3 Eier
3 EL Olivenöl
Salz
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Hartweizenmehl und Mehl in eine Schüssel geben und leicht vermengen, Eiern, Öl, 1 Prise Salz und 2-4 EL lauwarmen Wasser zu einem mittelfesten Teig verkneten. Der Teig darf nicht an den Fingern kleben. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten. Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Std. ruhen lassen.