

## Mediterrane Lachspasta

Leckerer Lachs, pfiffig mit Pasta und Gemüse kombiniert ist ein perfektes Essen für stilvolle Momente in schöner Umgebung. Außerdem ist dieses Gericht nach ein klein wenig Schnippelei auch schnell zubereitet und kann locker mit dem Italiener um die Ecke mithalten.



### Zutaten für 4-5 Personen:

500gr. Tangliatelle oder kleine Bandnudeln  
ca. 500gr. Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)  
2 Zucchini  
ca. 250gr. Cherry- oder Cocktailtomaten  
4 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
einen Schuss Weißwein (je nach Geschmack)  
Salz, Pfeffer, Öl, Thymian und Oregano  
Ggf. etwas Dill

1. Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Beim Abgießen etwas vom Kochwasser auffangen
2. Lachs in Würfel schneiden
3. Zucchini vierteln und in kleine, dünne Scheiben schneiden
4. Tomaten ebenfalls vierteln
5. Knoblauchzehen klein würfeln
6. Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen (alternativ Zitronensaft aus der Flasche)
7. Lachswürfel in etwas Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen
8. Knoblauch in der Pfanne anbraten, dann die Zucchini und Tomaten dazugeben und alles kurz andünsten
9. Anschließend etwas Dill (je nach Geschmack), ein wenig Nudelwasser, den angebratenen Lachs sowie die Zitronenschale und den restlichen Zitronensaft dazugeben, salzen und pfeffern und alles gut miteinander vermengen
10. Pasta untermischen, das Ganze mit einem Schuss Weißwein sowie Thymian und Oregano abschmecken und auf Tellern anrichten. Wenn vorhanden, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen

Dazu passt ein gut gekühlter Weißwein.

Als Aperitif einen Prosecco mit Crostini oder Bruschetta, als Hauptgang die Mediterrane Pasta und anschließend einen Ramazotti auf Eis - am besten an einem schönen Platz mit Blick aufs Wasser - dazu italienische Musik von Eurer Playlist. Damit steckt Ihr jedes Restaurant locker in die Tasche - WoMi-Romantik pur.