

PASTA MIT RÄUCHERFORELLE UND BROKKOLI

PASTA MIT RÄUCHERFORELLE UND BROKKOLI

Eigentlich hatte ich ein ganz anderes Gericht im Sinn als ich die Räucherforelle geholt habe - es ging in Richtung Salat mit roter Bete, ähnlich wie [dieser hier](#). Aber dann ist es später und später geworden und ich wollte lieber ein richtig schnelles Abendessen machen. Ein Blick in den Kühlschrank und einer in die Vorratskammer und schon habe ich eine passende Idee. Pasta mit Räucherforelle und Brokkoli!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Linguine

150g Creme fraîche

1 Brokkoli, ca. 500g

150g geräucherte Forelle

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Für die Pasta einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Linguine hinein geben. Die Brokkoliröschen vom Strunk schneiden, klein zupfen und für die letzten 3 Minuten mit in das Nudelwasser geben. Wenn die Pasta fertig ist alles in ein Sieb abgießen und die Pasta samt Brokkoli zurück in den Topf geben. Die Creme fraîche mit den Nudeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Nudeln auf zwei passende Pastateller* verteilen. Die geräucherte Forelle klein zupfen und auf der Pasta platzieren.

Abendessen ist fertig!

