

Spinat-Risoni mit Lachs



Zutaten

für 2 Personen

Risoni

½ EL Olivenöl
1 Zwiebeln, fein gehackt
2 ½ cm Ingwer, fein gerieben
1 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 ½ dl Hühnerbouillon
150 g Pasta (z.B. Risoni)
100 g Blattspinat
75 g Frischkäse mit Pfeffer
Salz, nach Bedarf

Lachs

½ EL Olivenöl
250 g Lachsrückenfilet, in 4 Tranchen
¼ TL Salz

Und so wird's gemacht

Risoni

Öl im Brattopf erwärmen.

Zwiebeln begeben, ca. 3 Min. andämpfen.

Ingwer und Knoblauch begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen.
Bouillon dazugießen, aufkochen. Pasta begeben, ca. 8 Min. al dente köcheln.

Spinat begeben, mischen, ca. 2 Min. fertigköcheln. Frischkäse daruntermischen, würzen.

Lachs

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

Lachstranchen salzen, in die Pfanne geben, beidseitig je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, mit den Risoni anrichten.