

## Pasta al Salmone

---



### Zubereitung (4 Personen)

300 g Spiralnudeln  
200 g Rauchlachs in Würfeln  
1 Becher saurer Halbrahm  
Tomatensauce  
200 g Cherry Tomätli  
1 Bund Peterli  
geraffelte Schale einer Bio-Zitrone  
1 TL Merrettichpaste  
2 EL Kapern

- Nudeln im Salzwasser kochen
- Tomatensauce, gehackter Peterli, Cherry Tomätli, Merrettichpaste, Kapern und geraffelte Zitronenschale in einer Pfanne aufwärmen
- Rauchlachs dazugeben und aufwärmen
- saurer Halbrahm dazugeben und fertig aufwärmen
- Nudeln in Teller anrichten
- Sauce darübergerben - geniessen