



## PASTA IN MARTINI-LACHS-SOSSE

### *Zutaten:*

ca. 2 Personen

- 200-250g Lachs (frisch oder TK)
- 200g Pasta eurer Wahl
- 250g passierte Tomaten
- halber Becher Sahne
- großer Schluck Martini
- 1 kleine Zwiebel
- Optional: 1 Knoblauchzehe
- Handvoll Blattspinat (frisch oder TK)
- 8-10 Cherry Tomaten
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Brühegewürz

### *So geht's:*

- 1** Die Pasta in kochendes Salzwasser geben und kurz vor al dente herausnehmen.
- 2** Bei TK-Lachs den Lachs antauen lassen (Mikrowelle oder 1-2h vorher rausnehmen). In kleine Würfelchen schneiden, ebenso die Zwiebel und optional die Knoblauchzehe. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch und Lachs darin anbraten. Während des anbraten die Cherry-Tomaten waschen, halbieren und dazugeben.
- 3** Nach paar Minuten das ganze mit einem großen Schluck Martini ablöschen. Nach einigen Minuten die passierten Tomaten und die Sahne dazugeben und aufkochen lassen, Mit Salz, Pfeffer und Brühe würzen, den Blattspinat dazugeben (bei TK ruhig den gefrorenen dazugeben) und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
- 4** Die Pasta dazugeben, unterheben und noch ein paar Minuten gemeinsam köcheln lassen, bis die Pasta al dente ist.

