

Nudeln mit GRAND NOIR und Lachs

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g **GRAND NOIR**
400 g Pasta Fusilli (ohne Ei)
200 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
300 g Lachsfilet ohne Haut
3 Schalotten
50 g Cashewkerne
8 Stiele Koriander
2 EL Zitronensaft
2 EL Öl
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Fusilli in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Schalotten schälen und würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen, **GRAND NOIR** hineinbröckeln und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Lachs trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachswürfel darin unter Wenden 1 – 2 Minuten goldbraun braten. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken.



3. Fusilli abgießen und abtropfen lassen. Koriander waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Nudeln und Lachs zur Käsesoße geben, vorsichtig unterrühren. Auf Tellern anrichten. Mit gerösteten Nüssen bestreuen und mit Korianderblättchen garnieren.



ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 970 kcal. E 39 g, F 56 g, KH 77 g