

## Nudeln mit **GRAND NOIR** und Lachs

# GRAND NOIR®

### 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 ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 970 kcal, Eiweiß 39 g, Fett 56 g, Kohlenhydrate 77 g