Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Beilagen / Kinder / super schnell /

Pasta-Lachs-Salat

Als ich die Idee zu diesem Gericht hatte, bin ich noch davon ausgegangen, dass man es warm essen wird. Doch während des ganzen Drapierens und Fotografierens ist das Essen natürlich kalt geworden. Aber uns knurrte der Magen und wir hatten keine Geduld mehr, es wieder aufzuwärmen. Und dabei mussten wir nun feststellen, dass es kalt durchaus lecker schmeckt und vielleicht sogar noch besser als warm. Mit der frischen Zitrone und der Petersilie schmeckt das Ganze wie ein sommerlich-erfrischender Nudelsalat. Er ist schnell und einfach gemacht, braucht kaum Zutaten und macht sich mit Sicherheit super an einem tollen Grillabend. Dazu gibt’s ein Glässchen Weißwein für uns und eine Zitronenlimo für die Kids!

Zutaten für 4 Portionen als Beilage

- 250 gr - Pasta
- 1 - Lachsfilet
- 0.5 Bund - Petersilie
- 1 - Zitrone
- 3 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Pasta nach Anleitung kochen.
2. In der Zwischenzeit das Lachsfilet in Würfel schneiden und in ein ganz klein wenig Öl anbraten (1/2 TL Öl). Für ca 3-4 Minuten braten, bis der Lachs gar ist.
3. Wenn die Nudeln al dente sind, das Wasser abgießen und die Nudeln beiseite stellen.
4. Die Petersilie fein hacken.
5. In einer großen Schale das Olivenöl, mit dem Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer und der kleingehackten Petersilie mischen.
6. Nun die Nudeln und den Lachs hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.
7. Kann direkt warm oder später kalt gegessen werden.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia