



# Bunter Spiralnudelsalat mit Rotbarsch in Dillsahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, appetitlich bunt, einfach und schnell

## Zutaten

- 400 g Spiralnudeln (Fusilli)
- 400 g Rotbarsch, küchenfertig (Geht auch mit Seelachsfilet)
- 400 g grüner Gurke, geschält, in der Länge halbierte
- (Mit einem Teelöffel entkernt, in 2 cm große Würfel geschnitten)
- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- ½ kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- Saft ½ Zitrone
- 2 El Meerrettich aus dem Glas
- 200 ml Sahne
- 200 ml Fleischbrühe instand
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Fisch unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, marinieren.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Die Sahne mit der Fleischbrühe aufkochen, die Fischwürfel und Chiliwürfelchen hinein geben.

#### **Schritt5**

Ca. 8 min. leise „simmern“ lassen, nach 4 min. die Gurkenwürfel dazu geben.

#### **Schritt6**

Zeitgleich die Spiralnudeln in Salzwasser mit etwas Instand Brühe „bissfest“ kochen, abgießen und zum Fisch geben.

#### **Schritt7**

Alles nachschmecken und die Kirschtomaten, Meerrettich und den frischen Dill unterrühren.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Etwas durchziehen lassen, lauwarm anrichten.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** fisch, fonds, frisch, gesund, modern, pasta, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spiralnudelsalat-mit-rotbarsch-in-dillsahne/>