

# Tagliatelle mit Avocado, Spinat und Lachs

- **Portionen:** 5
- **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' : '5', 'yield' : '' });
```

Raffiniertes Pasta Gericht, appetitlich bunt, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 400 g Tagliatelle
- 500 g Freilandspinat, entstielt, mehrfach gewaschen, gut abgelaufen, grob geschnitten
- 2 reife, aber noch feste Avocados in 2 cm großen Würfeln
- 5 - 6 Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 250 g frisches Lachsfilet in 2 cm großen Würfeln
- 250 g Mascarpone
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- Saft 1/2 Zitrone
- 1/2 El Soja Sauce
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, abgießen.

### Schritt2

Die Lachswürfel salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft marinieren. In heißem Pflanzenöl kurz und scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, Pfanne zurück ziehen.

### Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Chiliwürfelchen in Pflanzenöl anschwitzen und den vorbereiteten Spinat dazu geben. Die Nudeln, 2 El Nudelwasser, die Mascarpone und die

tropfnassen Nudeln dazu geben, verrühren. Zuletzt folgen die Kirschtomaten und die Avocado - und Lachswürfel; unterheben, mit etwas Sofa Sauce nachschmecken.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** appetitlich bunt, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliatelle-mit-avocado-spinat-und-lachs/>