

Zitronen-Tagliatelle mit Lachsfilet



| | |
|----------|-------------------------|
| 1 | Bio-Zitrone |
| 6 Stiele | Petersilie |
| 500 g | Lachsfilet (ohne Haut) |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 4 EL | Olivenöl |
| 400 g | Tagliatelle (Kühlregal) |

Zubereitung

- 1 Zitrone heiß waschen. Schale abziehen und fein hacken, Frucht auspressen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Lachs trocken tupfen. Mit 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. In 2 EL heißem Öl unter Wenden 8–10 Minuten braten.
- 2 Inzwischen Nudeln in nach Packungsanweisung garen. Abgießen und im restlichen heißen Öl schwenken. Petersilie, Zitronenschale sowie den übrigen Zitronensaft zugeben und abschmecken. Mit Lachs anrichten.