

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.