



Nudeln auf Lachscarpaccio

Zutaten:

300g Lachs
Oliven, getrocknete Tomaten
150g schwarze Nudeln
Kapern
Chilli
Limette
Butter
Kräutersalat
Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Topf sowie einen leeren Kochtopf bereit und heizen Sie diese auf.

Bestreichen Sie Teller mit ein wenig Olivenöl. Schneiden Sie dann den Lachs in 1cm dicke dünne Scheiben und legen Sie diese auf die eingefetteten Teller.

Der Fisch wird dann mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Limettensaft beträufelt.

Nun schneiden Sie Zwiebeln, Knoblauch und Chilli in kleine Stücke.

Geben Sie die geschnittenen Zutaten anschließend zusammen mit Rosmarin in den aufgeheizten Topf. Schütten Sie dann ein wenig Olivenöl hinzu und lassen Sie das auf dem Herd köcheln.

Fügen Sie dem kochenden Wasser etwas Limette hinzu und geben Sie dann die schwarzen Nudeln in den Topf. Nach ausreichendem Kochen kommen die Nudeln in den Topf zu den Pastazutaten und werden mit diesen verührt.

Parallel dazu geben Sie den Lachs samt Teller für 3-4 Minuten bei 160 Grad in den Ofen.

Für die Zubereitung des Salats vierteln Sie die Tomaten. Den Salat selber würzen und beträufeln Sie wiederum auch mit Limettensaft und Olivenöl.

Zum Schluss wird der Lachs zusammen mit den Nudeln und dem Salat dekorativ auf dem Teller serviert.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)