

## Spinat-Lachs Nudelpfanne @gernekochen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten für 2 Personen:

250g Lachs

500g Nudeln

200g Baby Spinat

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Becher Creme fraiche

Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Das Lachs auftauen lassen.
2. Wasser für die Nudeln in einem Topf zum kochen bringen, Nudeln nach Packungsanweisung garen (etwas Nudelwasser wird hinterher benötigt).
3. Die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln, den Lachs in grosse Würfel schneiden.
4. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, und die Lachswürfel dazugeben, rundherum anbraten.
5. Schalotte und Knoblauch hinzufügen und mit anschwitzen. Den Spinat dazugeben und ebenfalls mitandünsten.
6. Die Creme Fraiche in die Pfanne geben, gut verrühren. 2 EL vom Nudelwasser (oder, das, was ihr braucht) in die Pfanne geben, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen eurer Wahl abschmecken.
7. Nudeln in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen.