

... > Menüart > Hauptspeise > Fisch

---

## Pasta, Spinat, Lachs und Garnelen in einer leckeren Wermut - Sahne - Sauce



sündhaft lecker !

★★★★☆ **4.18** (15 Bewertungen)

 **4** Kommentare

 20 Min.  normal  23.11.2010  1393 kcal

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

250 g Nudeln (Linguine oder Bandnudeln)

250 g Lachs

500 g Spinat

200 ml Wermut, trocken

200 ml Sahne

1 Becher Crème fraîche

20 g Butter

1 Zwiebel(n)

1 Bund Dill

1 TL Zucker

4 EL Limettensaft

150 g Garnele(n)

Muskat

Salz und Pfeffer

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
1393	68,25 g	61,79 g	114,72 g

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Nudeln in Salzwasser al dente garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Mit dem Wermut ablöschen. Dann die Sahne und die Crème fraîche hinzugeben. Salzen, pfeffern, Zucker, Limettensaft und klein gehackten Dill dazugeben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Nun den Spinat hinzugeben, nochmal salzen und pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken. Ca. 10 Minuten in der Sauce garen. Den in mundgerechte Stücke geschnittenen Lachs und die Garnelen zu dem Spinat geben und noch ca. 5 Minuten mitgaren.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce servieren.

Tipp:

Wir streuen noch Parmesan über Sauce und Nudeln - sehr lecker! Dazu passt ein trockener Weißwein.

## Rezept von

bellagiora

## Weitere Rezepte von bellagiora

[Mehr >](#)

---

---

## Tipps & Trends

---

**Video Empfehlungen**

---

**Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

22.08.2018 21:22

sonrisa77

Der Spinat war unserer Meinung nach zu viel, trotzdem war das Gericht sehr lecker.

[Antworten](#)

---

24.02.2017 15:25

letti

Super leckeres Rezept und der Wermut gibt dem ganzen einen ganz besobder

Wermut ein ganz Geschmack

[Antworten](#)

---

24.11.2013 14:46

Puse

Gab es heut bei uns zum Mittag. Sehr lecker! :-)

[Antworten](#)

---

07.11.2013 20:59

datlichen

Außer ein wenig Cayennepfeffer am Spinat habe ich diesem Rezept nichts hinzuzufügen! Unglaublich lecker und dabei nicht allzu aufwendig. Alle Daumen hoch!

**Antworten**

---

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[albondingas rezepte](#), [ciabatta rezepte](#), [grillkäsespiesse rezepte](#), [khitarakisalat rezepte](#),  
[möhrenbrot rezepte](#), [pfannkuchen rezepte](#), [spareribs rezepte](#), [tassenrezepte rezepte](#),  
[wildschweinfrikadellen rezepte](#), [zitronensorbet rezepte](#)