


... > Zubereitungsarten > Pasta


Rigatoni mit Lachs und Brokkoli



★★★★☆ 3 (4 Bewertungen)

 1 Kommentar

 15 Min.

 simpel

 24.07.2014

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

400 g Rigatoni

500 g Brokkoli, Röschen

400 g Lachs

400 ml Sahne

200 g Kräuterfrischkäse

Salz und Pfeffer

50 g Parmesan, gerieben

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Die Rigatoni in reichlich Salzwasser garen. Für die letzten 5 Minuten die Brokkoliröschen hinzufügen und mit garen.

Inzwischen die Sahne und den Frischkäse in einer Schüssel gut vermischen und in einer Pfanne bei geringer Hitze erwärmen, dabei ab und zu umrühren. Den Lachs in Streifen schneiden, unterrühren und in der Soße garen. Die Rigatoni und den Brokkoli zufügen und alles gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Bei geringer Hitze nochmal kurz erwärmen.

Zuletzt mit Parmesan bestreuen und portionsweise auf vier Tellern servieren.

Rezept von

LadyMolay

Weitere Rezepte von LadyMolay

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

29.04.2015 13:32

[dorette1com](#)

Hallo,

ich habe das Rezept nachgekocht, wegen der Farbe zum Schluß noch 1 Tomate hineingegeben. Dazu noch 1 EL geröstete Pinienkerne.
Sahne und Kräuterfrischkäse war mir persönlich allerdings zu viel Flüssigkeit, ich habe nur ca. die Hälfte genommen.

Ein sehr leckeres Rezept - Foto folgt !

LG
Dorette

[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

[cocktails rezepte](#), [gebackenerblumenkohl rezepte](#), [grillsalate rezepte](#), [hirn rezepte](#),
[kartofflauflauf rezepte](#), [lachstorte rezepte](#), [pastagerichte rezepte](#), [specksalat rezepte](#),
[spitzkraut rezepte](#), [windbeutel rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH