

Penne mit Brennessel-Spinat und Lachswürfeln

Zutaten für 4 Portionen

400g	Penne Salz
300g	Wurzelspinat o. Blattspinat
100g	Brennesseln
100g	Zwiebeln
1St	Knoblauchzehe
40g	Butter
200ml	Gemüsebrühe
200g	Sahne Currypulver, Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle
200g	Lachsfilet frisch

Spinat und Brennessel entstielen, waschen, blanchieren und abschrecken. Gut ausdrücken und grob schneiden.

Penne in Salzwasser kochen, abgießen, nicht abschrecken.

Butter in einem Topf erhitzen, die in Würfel geschnittene Zwiebeln zugeben und andünsten. Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Brühe und Sahne zugeben und ca. 5min einkochen lassen. Spinat und Brennesseln zugeben, mit Curry, Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Lachsfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in den Topf auf den Brennesselspinat legen und bei niedriger Hitze mitgaren lassen. Erst nach ca. 5minuten umrühren und die Würfel sehr vorsichtig unterheben.

Penne zugeben, alles gut durchmischen und zugedeckt warm halten.