

Makkaroni mit Spinat und Lachs

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	Lachs
4 EL	Rapsöl
200 g	Spinat
1	Knoblauchzehe
50 ml	Gemüsebrühe
500 ml	Sahne
1	Zitrone
1 Prise	Muskat gemahlen
1 Prise	Pfeffer
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
400 g	Makkaroni

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Lachs in gleichgroße Würfel schneiden. Spinat waschen und trocknen.

Schritt 2

Knoblauch fein hacken und in einer großen Pfanne mit Rapsöl andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und mit Zitronensaft und -abrieb, Muskatnuss, Pfeffer und 2 EL Sojasauce würzen.

Schritt 3

In einem Topf reichlich Wasser und Salz erhitzen. Makkaroni nach Anleitung darin kochen.

Schritt 4

In der Zwischenzeit die Lachswürfel in einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl anbraten. Dann mit 1 EL Sojasauce ablöschen. Alles zur Sahne-Masse geben und den Spinat unterheben.

Schritt 5

Makkaroni auf Teller verteilen und mit der Lachs-Sahne-Sauce anrichten.