

Makkaroni mit Spinat und Lachs

Zubereitungszeit **30 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

400 g Lachse
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 Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
400 g Makkaroni

1. Lachs in gleichgroße Würfel schneiden. Spinat waschen und trocknen.
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.
3. In einem Topf reichlich Wasser und Salz erhitzen. Makkaroni nach Anleitung darin kochen.
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.
5. Makkaroni auf Teller verteilen und mit der Lachs-Sahne-Sauce anrichten.

Guten Appetit!