

# Linguine mit Lachsfilet

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 3 Portionen

- 300 g Linguine
- Jodsalz
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 EL Kapern aus dem Glas
- kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Olivenöl
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 1 Beutel KNORR Fix für Bolognese Typisch Italienisch!
- 3 Lachsfilets (à 125 g)
- 50 ml Weißwein
- 3 Prisen Jodsalz
- Pfeffer
- 10 g Margarine

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2963 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 709 kcal |
| Fett: | 20 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4,3 g |
| Kohlenhydrate: | 84 g |
| davon Zucker: | 8,7 g |
| Ballaststoffe: | 8,1 g |
| Eiweiß: | 40 g |
| Salz: | 2,3 g |

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kapern grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch zugeben und andünsten. Stückige Tomaten und 200 ml Wasser

zufügen. Knorr Fix für Bolognese Typisch Italienisch! einrühren und aufkochen. Frühlingszwiebeln, Petersilie und Kapern unterrühren.

3. Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Weißwein und 100 ml Wasser (oder Fischfond) in einen Topf geben und aufkochen. Lachs leicht salzen, pfeffern und in den Fond legen. Margarineflöckchen auf den Fisch geben und bei schwacher Hitze, je nach Dicke der Stücke, 3 - 5 Minuten ziehen lassen.

4. Nudeln in einem Sieb abgießen, abtropfen lassen. Lachsstücke aus dem Fond herausnehmen und die Hälfte des Fischfonds mit der Sauce verrühren. Linguine mit Lachsfilet und der Kräuter-Salsa anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Kochzeit: 20 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen