



ZUTATEN (2 Personen)

- 200 g Lachsfilet (Sushiqualität)
- 3 EL Olivenöl
- ½ Granatapfel
- ½ Limette
- ½ rote Zwiebel, klein
- 2 TL Schnittlauch, frisch
- Salz, Pfeffer
- 2 Pck. KOMEKO Fettuccine**
- 4 EL frische Sahne
- Dill, frisch



ZUBEREITUNG

1. Den frischen Lachs in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben; das Olivenöl hinzufügen und mischen.
2. Den Granatapfel halbieren und die Kerne entfernen.
3. Die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen.
4. Die rote Zwiebel und den Schnittlauch fein hacken.
5. Alle Zutaten in die Schüssel mit dem Lachs geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Zudecken und mindestens 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Die KOMEKO Fettuccine 2 min. in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen, abgießen und zu der Lachs-Mischung geben.
7. Frische Sahne dazu geben und sehr leicht vermengen. Auf zwei Teller verteilen und mit frischem Dill dekorieren.

Unser Tipp:

Du kannst die Lachs-Mischung im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Wir empfehlen sie mindestens eine halbe Stunde durchziehen zu lassen, dann ist der Geschmack noch intensiver!

