

# #PASTAS PARADISE: ZUCCHINI-LACHS-NUDELN

Bei diesen himmlisch-feinen Zucchini-Lachs-Nudeln schweben Pasta-Fans schon nach dem ersten Bissen auf Wolke sieben. Kein Wunder, unsere THOMY Rahmsauce verfeinert das Ganze mit unwiderstehlichem Geschmack!

## Zutaten

- 600 g Zucchini
- 400 g Lachsfilet
- 350 g Bandnudeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Stiele Zitronenthymian
- 1 THOMY Rahmsauce
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer



30 Minuten



4 Portionen

## So geht's

1. Zucchini putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Lachs waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch rundherum anbraten, salzen und pfeffern, anschließend herausnehmen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Zucchiniestreifen anbraten, salzen und pfeffern, anschließend herausnehmen.
5. In der Zwischenzeit Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.
6. Nudeln mit Lachs und Zucchini vermengen, THOMY Rahmsauce erhitzen und darüber geben.
7. Zitronenthymian kleinzupfen und die Portionen damit garnieren.

Gefällt dir die Aussicht von oben? Dann poste ein Foto deiner Kreation auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy, bevor du dich satt zurücklehnest, deinen Bauch anguckst und dich fragst: „Pasta gar nichts mehr rein?“

