



Bunter Spiralnudelsalat mit Rotbarsch in Dillsahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, appetitlich bunt, einfach und schnell

Zutaten

- 400 g Spiralnudeln (Fusilli)
- 400 g Rotbarsch, küchenfertig (Geht auch mit Seelachsfilet)
- 400 g grüner Gurke, geschält, in der Länge halbierte
- (Mit einem Teelöffel entkernt, in 2 cm große Würfel geschnitten)
- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- ½ kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- Saft ½ Zitrone
- 2 El Meerrettich aus dem Glas
- 200 ml Sahne
- 200 ml Fleischbrühe instand
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Fisch unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, marinieren.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Sahne mit der Fleischbrühe aufkochen, die Fischwürfel und Chiliwürfelchen hinein geben.

Schritt5

Ca. 8 min. leise „simmern“ lassen, nach 4 min. die Gurkenwürfel dazu geben.

Schritt6

Zeitgleich die Spiralnudeln in Salzwasser mit etwas Instand Brühe „bissfest“ kochen, abgießen und zum Fisch geben.

Schritt7

Alles nachschmecken und die Kirschtomaten, Meerrettich und den frischen Dill unterrühren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Etwas durchziehen lassen, lauwarm anrichten.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** fisch, fonds, frisch, gesund, modern, pasta, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spiralnudelsalat-mit-rotbarsch-in-dillsahne/>