

## **Penne Gemüse Nudeln mit Rauchlachs, Shrimps und Tomatensugo**



- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für die einfache,schnelle Küche: Sommerlich bunt und Mediterran.

## **Zutaten**

- 200 g Rauchlachs
- 200 g Shrimps
- 250 g Penne Nudeln
- 1 - 2 Schalotten
- 1 Dose ganze Tomaten
- 1 Kopf Broccoli
- 12 Stück Kirschtomaten
- Frische Kräuter
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili.

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen.

### **Schritt2**

Den Broccoli putzen, in Röschen schneiden und in Salzwasser „al dente „blanchieren, abkühlen lassen.

### **Schritt3**

Die Kräuter wie: Kerbel, Thymian, Petersilie, Basilikum etc. hacken.

### **Schritt4**

Den Lachs in 2 x 2 cm große Stücke / Blätter schneiden

### **Schritt5**

Die Schalotten würfeln, den Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit den Dosentomaten auffüllen, 5 - 6 min. köcheln lassen.

### **Schritt6**

Die Penne Nudeln „al dente“ kochen, abgießen, nicht abspülen.

### **Schritt7**

Die noch heißen Penne Nudeln mit etwas Muskatnuss würzen und etwas Gutes Olivenöl dazu geben. Die Shrimps mit einigen Zwiebelwürfeln kurz anschwitzen.

### **Schritt8**

Nun den Broccoli, die Shrimps, die halbierten Kirschtomaten und einige frische Basilikumblätter unter die Nudeln heben, ganz zuletzt den " blättrigen" Lachs beifügen und sofort servieren.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Dieses wunderbar bunt und appetitlich aussehende Gericht in einer Auflaufform servieren und mit der "satten" Tomatensoße extra reichen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/penne-gemuese-nudeln-mit-rauchlachs-shrimps-und-tomatensugo/>