

## Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### ZITRONEN SPINAT PASTA MIT KABELJAU

#### Zutaten:

1 Pack	Tagliatelle oder Spaghetti
200 g	Baby-Blattspinat
3-4 DL	Schlagrahm
1 Stk.	Zitrone, Saft und Abrieb
2-4 Stk.	Kabeljaufilets, à je ca. 140-150 g
etwas	Salz, Pfeffer

---

### ZUBEREITUNG

Einen grossen Topf voll Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Spinat waschen und trocken schleudern.

Rahm und Zitronensaft in einen Topf geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch zugeben, leicht salzen und zugedeckt bei milder Hitze 8 Min. in der Sauce gar ziehen lassen.

Inzwischen das kochende Wasser salzen und die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung garen.

Fisch vorsichtig aus der Sauce heben. Spinat hineingeben und zusammenfallen lassen.

Nudeln abgiessen, etwas Nudelwasser auffangen und mit den Nudeln unter die Sauce mischen.

Mit dem Fisch anrichten und mit dem Zitronenabrieb und Pfeffer bestreut servieren.

Mmmh lecker und leicht. En guete☺.