



Lachs-Spargel-Orecchiette

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

20	Lachsfilets	1,2 kg	Spargel grün
1 kg	Orecchiette	1 l	Brühe
1 kg	Crème fraîche		Öl
10	Zwiebeln	10	Knoblauchzehen
5	Zitronen		Pfeffer & Salz

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Pasta im Salzwasser bissfest garen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
3. Den Spargel im unteren Drittel schälen und mit dem Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch und Spargel für 3-4 Minuten anbraten.
5. Dann den Lachs dazu geben und kurz garen.
6. Brühe kurz erhitzen und Crème fraîche einrühren. Zum Lachs geben und mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken.
7. Mit der Pasta anrichten und mit Dill dekorieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Lachs-Spargel-Orecchette

Stand 22.03.2023