

OnePot Fusilli mit Lachs

 Lachsfilet

 einfach, 20 Minuten

 Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel in Streifen geschnitten
500 g	Teigwaren Vollkorn Fusilli
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
½ TL	Dill
1 Liter	Gemüsebouillon
125 g	Mascarpone
240 g	Lachsfilet, in 3 cm grosse Würfel geschnitten
½ Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
30 g	Kapern



OnePot Fusilli mit Lachs

Zubereitung

Zwiebeln	
Teigwaren	
Zitronensaft	
Dill und Bouillon	in einen Topf geben und aufkochen Hitze reduzieren und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen
Mascarpone	dazugeben
Lachs	auf den Teigwaren verteilen und zugedeckt 3 Minuten fertig köcheln lassen
Schnittlauch, Kapern und Zitronenschale	mischen
Teigwaren Schnittlauchmischung	in eine Schüssel geben und die darüber geben.



*An Guata!
Eura Wumba*

