



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

200 g	Baby-Spinat
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
1	unbehandelte Zitrone
400 g	Bandnudeln
500 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1 EL	Öl
75 ml	Blanchet Blanc de Blancs
200 g	Schlagsahne
250 g	Ricotta-Käse

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Spinat waschen und abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen, trockenreiben, die Schale in feinen Streifen abziehen. Zitrone auspressen. Nudeln in kochendem Salzwasser garen.

2

Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Lachs 4 bis 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Blanchet, 100 ml Wasser, Sahne und 2 EL Zitronensaft ablöschen, 2 bis 3 Minuten köcheln. Ricotta und Zitronenschale einrühren. Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Lachs in der Soße erhitzen.

3

Nudeln mit Spinat, Soße und Lachs locker schwenken und servieren.