

Rezeptvorschlag
Kindererst Kinderbetreuung GesmbH, Zentralküche „Triangel“
Dr. Robert-Kochgasse 10, 9020 Klagenfurt a. Ws.



Lachs - Zucchinispieß auf Basilikumnudeln

Zutaten für 10 Portionen:

2000 g Lachsfilet
800 g Zucchini
1 Zitrone
100 g Rapsöl
Salz
Pfeffer

500 g Tagliatelle
3 EL Basilikum frisch
50 g Olivenöl
20 g Salz



Zubereitung:

Lachsfilet enthäuten und mögliche Gräten entfernen, danach das Filet in ca. 40 gleichmäßige Würfel schneiden.

Zucchini putzen, waschen, halbieren und ebenfalls ca. 40 halbmondförmige Stücke schneiden.

Lachsfiletwürfel und Zucchiniwürfel abwechselnd auf Spieße stecken, mit Zitrone leicht säuern, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tagliatelle in Salzwasser kochen.

Pfanne mit Rapsöl erhitzen und Fischspieße vorsichtig braten.

Olivenöl leicht erwärmen, Tagliatelle darin schwenken, gehackten Basilikum unterheben.

Auf warmen Teller anrichten, evtl. mit gebratenen Kirschtomaten garnieren.

Tipp: Anstelle von Lachsfilet kann auch ein anderes festes Fischfilet verwendet werden.