

Bruno Jonas: Fedelini al salmone con pepe della machinapepe grande

😊 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bruno-jonas-fedellini-al-salmone-con-pepe-della-macchinapepe-grande-nudeln-mit-einer-soe-aus-lachs-gemue/](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bruno-jonas-fedellini-al-salmone-con-pepe-della-macchinapepe-grande-nudeln-mit-einer-soe-aus-lachs-gemue/)

Nudeln mit Lachs-Gemüse-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Lachsfilet
- 500g Fedelini
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1/2 grüne Paprikaschote
- 4 geschälte Tomaten
- 2 mittelgroße Zucchini
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln oder achteln.

Lachs und Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und ca. 1/4 der Zucchini sehr fein würfeln. Die Tomatenstücke und Zucchinischeiben in einen Topf geben, salzen und den Knoblauch dazu pressen. Dann ziehen lassen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Paprika und die feingehackte Zucchini darin glasig dünsten. Die Lachswürfel zufügen und bei niedriger Temperatur garen.

Zur gleichen Zeit den Topf mit den Tomaten und Zucchini aufsetzen und bei geringer Temperatur erhitzen.

Zum Servieren Nudeln, Tomaten, Zucchini und Lachs getrennt auf den Teller legen und mit Pfeffer aus der Pfeffermühle bestreuen.

Rezept: Bruno Jonas

Quelle: alfredissimo! 20.3.1998