

Farfalle mit geräuchertem Lachs und Dill

Zutaten für 4 Personen

- 250 Gramm Kartoffel
- 150 Gramm geräucherter Lachs
- 150 Gramm Creme Fraiche
- 40 Gramm Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Dill
- 320 Gramm Farfalle (Barilla)

Zubereitung

1. Kartoffel schälen und in kleinen Würfeln schneiden
2. Lachs in kleinen Streifen mit einem scharfen Messer schneiden
3. Dill waschen, gut abtropfen und die Blättchen kleinschneiden
4. In einem Kochtopf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen
5. Farfalle und die gewürfelte Kartoffel hineingeben und garen (10 Minuten)
6. Farfalle und Kartoffeln abschütten
7. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Farfalle und Kartoffeln in die Pfanne geben. Creme Fraiche, Lachs, Dill und frisch gemahlenem Pfeffer dazugeben.
8. Alle Zutaten umrühren. Auf dem Herd bei mäßiger Hitze ein paar Minuten abschmecken lassen. Bei Bedarf ein bisschen vom Kochwasser dazugeben
9. Die „Farfalle mit Lachs und Dill“ in Tellern servieren

Buon Appetito!