



Farfalle mit Vodka und Lachs

Zutaten für 2 Personen:

1 Lachsfilet
300 g Farfalle
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4-6 Cherrytomaten
50 ml Vodka
120 ml Sahne
2 EL Petersilie
1 EL Butter
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Farfalle darin al dente garen. In der Zwischenzeit den Lachs in Würfel schneiden, Tomaten halbieren, Knoblauch, Petersilie und Schalotte fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lachs mit dem Knoblauch und der Schalotte anbraten. Mit Vodka ablöschen und die Tomaten hinzufügen.

Die Sahne einrühren und kurz köcheln lassen. Petersilie hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, etwas Nudelwasser einrühren.

Farfalle abtropfen lassen, in die Sauce geben und mit der Pasta gut vermengen.