

Pasta Sauce mit geräuchertem Bachsaibling

Zutaten

Portionen: 2

- 1 Stück Schalotte
- 1-2 Stück Knoblauchzehen
- Olivenöl (zum Andünsten)
- 1 Stück Paprikaschote (rot, gelb oder orange)
- 250 ml Soja Cuisine
- 1 Stück Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- 1 Packung Bachsaibling-Filets (geräuchert, ca. 130 g)
- Salz

Zubereitung

Für die **Pasta Sauce** die Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Saibling Filets zerzupfen und mit Zitronensaft und –schale mischen. Schalotte und Knoblauch klein schneiden und im Olivenöl andünsten.

Paprikastücke kurz mit dünsten, mit Soja Cousine aufgießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Bachsaibling Filets mit der Marinade dazu mischen und mit Salz abschmecken.

Tipp

Die **Pasta Sauce** mit geräuchertem Bachsaibling passt zu Spagetti oder anderen Nudelsorten