

# Norwegischer Lachs mit Pesto und Orangen-Möhren

---

Überraschen Sie ihre gesamte Familie: Der Klassiker aus dem Ofen neu interpretiert.

## Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)  
100 g grünes Pesto (Glas)  
Butter  
500 g Nudeln

## Für das Gemüse

1 Zwiebel/n  
4 Möhren  
1 Zehe/n Knoblauch  
1 EL Butter  
250 ml Orangensaft  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter oder Fett einfetten. Den Lachs in Portionsstücke schneiden und in die Form legen. Das Pesto gleichmäßig auf die Lachsstücke streichen. Den Fisch im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten garen. Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Die Zwiebelringe in Butter andünsten und mit Orangensaft ablöschen. Möhren und Knoblauch hinzufügen und so lange garen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs mit den Nudeln und dem Gemüse anrichten und servieren.