

# CATCH GAP REZEPTE

Lachsnudeln 20 min | 2 Personen



CATCH GAP

Kochen & Backen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

# Zubereitung

- Catchcap auf den Topf: Dinkelnudeln nach Packungsangabe zubereiten.
- Cocktailtomaten waschen und halbieren. Lachs in Streifen schneiden.
- Knorr Natürlich Lecker! Fix Tagliatelle mit Lachs in 200 ml Wasser und Kochcreme einrühren.
- Unter Rühren aufkochen. Lachs und Cocktailtomaten zufügen und bei schwacher Hitze 2 Minuten kochen lassen.
- Dinkelnudeln mit der Lachssauce mischen und mit Brunnenkresse bestreut servieren.

**Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!**

# Zutaten

- |            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| • 300 g    | Dinkel-Pasta                     |
| • 200 g    | orange Cocktailtomaten           |
| • 1 Beutel | KNORR Natürlich Lecker! Fix      |
| • 200 ml   | Tagliatelle mit Lachs            |
| • 100g     | Kochcreme mit pflanz. Fetten 15% |
| • 40 g     | geräucherter Lachs               |
|            | Brunnenkresse                    |



**CATCH CAP**  
*handmade & sustainable*