Nah&Frisch



Carletto Photography | Professional

# Nudeln in Kräuter-Öl Marinade mit Grillgemüse & Lachs

Hauptspeise | Nudelgerichte | Salate | Sommer

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Lachsfilets von den Gräten befreien, mit Zitronensaft marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühlstellen. Paprika, Zucchini und Maiskolben waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen.

Das gesamte Gemüse in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern, mit etwas Rosmarin und Grillgewürzen abschmecken und mit Olivenöl vermengen. In einer Grillschale oder auf dem Rost von beiden Seiten anbraten, danach indirekt fertiggrillen. In der Zwischenzeit Recheis 1889 Dralli laut Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser kochen.

Den Lachs in einer Grillschale für 5-10 Minuten auf der Hautseite garen. Für die Kräuter-Öl-Marinade Knoblauchzehe, Schnittlauch und Petersilie fein hacken. Die ganzen Thymianzweige, die gehackten Kräuter, den Knoblauch und Zitronensaft mit dem Olivenöl mischen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Marinade mit den Nudeln vermischen und gemeinsam mit dem Lachs auf einem Blech anrichten und servieren.

## Zutaten

- 400 g Recheis 1889 Dralli
- 4 Lachsfilets Saft einer Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 1–2 Maiskolben
- 400 g Rispentomaten
- Einige Zweige Rosmarin
- Grillgemüse-Gewürz
- 4 EL Olivenöl
- Für die Kräuter-Öl-Marinade
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- einige Zweige Thymian
- 2 TL Zitronensaft
- 125 ml Olivenöl
- Kräutersalz Pfeffer