KIKKOMAN

Cremige Zitronen- und Forellen-Pasta

Gesamtzeit **54 Min.** **40 Min.** Marinierdauer **8 Min.** Kochzeit **6 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2154 kJ / 514.5 kcal

Fett: **22.9 g** Eiweiss: **28 g**
Kohlenhydrate: **49.2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Regenbogenforellenfilets , ohne Haut, ohne Gräten
4 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
0.5 EL	Olivenöl
90 g	Schlagrahm
100 g	Tagliatelle
50 ml	Nudelkochwasser
4	Zweige Thymian
1 Prise	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Fisch in dicke Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. 3 EL Kikkoman Ponzu Zitrone dazugeben und mischen. 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2

Nach dieser Zeit die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die marinierten Fischstücke hinzufügen. Auf beiden Seiten kurz anbraten. Den Rahm und 1 EL Kikkoman Ponzu Zitrone dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken. Etwa 40-60 ml Wasser aus der Nudelpfanne dazugeben. Einige Minuten kochen lassen (bis die Sauce leicht eingekocht ist).

Schritt 4

Die gekochten und abgetropften Tagliatelle in die Pfanne geben und 2 Minuten lang mit erhitzen.

Schritt 5

Auf Teller geben und mit frischem Thymian garnieren.