Gemelli in Forellenfilet-Weißwein-Sauce

Leckeres Pastagericht

Ein einfaches Pastagericht, für das ich mit Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Weißwein einfach ein kleines Weißwein-Söße zubereite.

Ich würze das Söße noch kräftig mit süßem Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Und dann zerrupfe ich geräucherte Forellenfilets in die Sauce und erwärme sie darin.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Gemelli
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- trockener Weißwein

- 125 g Forellenfilet (2 Filets)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währendessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Forellenfilets mit der Gabel oder einem Messer in schmale Streifen rupfen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und weißem Pfeffer kräftig würzen. Forellenfilets dazugeben. Etwas köcheln lassen und reduzieren. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben. Forellenfilets mit viel Sauce darüber geben. Mit kleingeschnittener Petersilie garnieren und servieren.