



## Pennegratin mit Lachs und Safran

Fisch und Käse ist so ein bisschen eine heikle Kombination, doch in einem Pastagratin mit einem kräftigem Fisch, wie dem Lachs, und eher mildem Käse passt das sehr gut. Ebenso passen die leicht angerösteten Zwiebelscheiben mit Safran, die dem Gratin eine leicht süssliche Würze geben. Dazu Zucchini, sie machen den Gratin schön saftig.

### Zutaten (2 Portionen)

120g	Penne
150g	Zucchini
40g	Zwiebel
1	Briefchen Safran gemahlen
100g	Sauerrahm
180g	Lachsfilet ohne Haut
2Tl	Zitronensaft
30g	milder Halbhartkäse
	Salz und Pfeffer
	Tafelbutter
5cl	Pastawasser

### Zubereitung

Lachsfilet zu ca. 1,5cm grossen Würfeln schneiden, leicht salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten ziehen lassen.

Penne in Salzwasser gar kochen, abgiessen und dabei etwas Pastawasser auffangen. Penne mit wenig Sonnenblumenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zwiebel längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Zucchini längs vierteln und zu Würfeln schneiden.

Tafelbutter aufschäumen lassen, die Zwiebel zugeben und leicht anrösten. Safran zugeben, mit der Zwiebel vermischen und kurz mitrösten. Zucchini zugeben und ca. 10 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. Sauerrahm untermischen.

Penne und die Hälfte des Käses zugeben und vermischen. Zum Schluss die Lachswürfel untermischen.

Eine Gratinform ausbuttern und befüllen. Mit dem Rest des Käses bestreuen und dem beiseite gestellten Pastawasser übergießen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 20 bis 25 Minuten gratinieren.







