



## Lachs Nudeln mit Küstenkräuter

### Zutaten:

400 ml Kochsahne

1 TL Salz

1/2 TL Regenbogenpfeffer gemahlen

1 TL Küstenkräuter

1 EL Tomatenmark

200 g TK Rahmspinat

200 g Kirschtomaten

2 Pack Mini Mozzarella

4 Lachsfilets

500 g Spaghetti

### Zubereitung:

Kochsahne, Gewürze, Mozzarella, Tomatenmark, Spinat und Tomaten in den Ofenmeister geben und alles verrühren.

Lachsfilets darauflegen und ohne Deckel bei 180 Grad für 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und abgießen.

Die Lachsfilets mit zwei Gabeln klein zupfen und die Nudeln unter die Soße mischen.

Dieses Gericht ist total schnell und einfach vorzubereiten und schmeckt super lecker.