Pasta mit Lachs, Basilikum und Raclette Le Fribourg

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **30 min.**

Zutaten

- 500 g Raclette Le Fribourg
- 600 g Spaghettini
- 300 g Lachs
- Etwas Basilikum
- 100 g Butter
- 30 g Pinienkerne
- Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Kochen Sie die Spaghettini al dente.

2. Mixen Sie das Basilikum mit der geschmolzenen Butter und den Pinienkernen bis zu einer glatten Textur.
3. Fügen Sie die Sauce zu den Spaghettini hinzu.
4. Bedecken Sie sie mit geriebenem Raclette und gratinieren Sie Ihr Gericht im Ofen.
5. Braten Sie den Lachs gleichmäßig in einer Pfanne und würzen Sie ihn.
6. Legen Sie schöne Stücke von Lachs auf Ihr Spaghettini-Gericht.

? **Tipps und Tricks:** Sie können auch Bärlauch, Brunnenkresse oder Petersilie verwenden für Ihr Kräuter-Pesto!