

a  
minőség  
íze



**Biolazac tésztával**

# Biolazac tésztával

4 személyre

## Hozzávalók

4 x 100 g-os adag biolazac  
1 evőkanál olívaolaj  
3-4 evőkanál friss bazsalikomos pesto  
1 nagy zacskó rukkola  
350 g pappardelle vagy más száraztészta  
Só és bors  
Egy marék parmezánforgács

## Elkészítés

Tegyük a lazacot egy lapos serpenyőbe és öntsük fel hideg vízzel. Hagyjuk szinte teljesen felforrni és főzzük lassú tűzön 5-6 percig.

Óvatosan vegyük ki a halat és helyezzük egy tányérra. Villával bontsuk szét nagyobb darabokra.

Főzzük meg a tésztát a csomagolás utasításai szerint, szűrjük le, és tegyük vissza a serpenyőbe az olívaolajjal és a pestóval.

Adjuk hozzá a rukkolát és óvatosan keverjük el.

Osszuk el a tésztát négy tálba, majd adjuk hozzá a feldarabolt lazacot. Ízesítsük sóval és borssal, majd szórjuk meg friss parmezánforgáccsal tálalás előtt.