



Zutaten

100g Pesto Barilla Basilico e limone
320g Barilla Collezione Castellane
200g frischer Lachs
2 Esslöffel natives Olivenöl extra
Schnittlauch
Salz
Pfeffer

© www.barillagroup.com

Castellane

mit *Lachswürfel* und *Pesto Basilico e limone*

 4 Personen

Zubereitung

1. Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Pasta hinzugeben und für die auf der Packung angegebenen Zeit kochen.
2. In der Zwischenzeit den Lachs in 2 cm große Würfel schneiden.
3. Eine Pfanne erhitzen und die Lachswürfel anbraten.
4. Die Pasta abgießen, dabei ein Glas des Pasta-Wassers beiseitestellen und die Pasta in die Pfanne mit dem Lachs geben.
5. Sobald die Pfanne vom Herd genommen wurde, das Pesto Barilla Basilico e Limone zusammen mit ein wenig Pasta-Wasser hinzufügen. Mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.