

Lachs- Zucchini Nudeln mit Pesto



Rezept

Pesto

1. Parmesan in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
2. Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Salz zugeben und 20 Sek./Stufe 7 zerkleinern. In ein Schraubglas umfüllen.

Zucchini & Lachs

1. Zucchini mithilfe eines Spiralschneiders oder mit der Röstiraffel längs durchziehen und zu "Nudeln" verarbeiten, in den Varoma-Behälter legen, salzen und Varoma verschliessen. Wasser in den Mixtopf geben, Varoma mit den Zucchini-Nudeln aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen. In dieser Zeit Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, Sesam vermischen, Lachs darin wälzen und in einer Pfanne auf dem Herd in etwas Sesamöl von allen Seiten knusprig braten.
2. Zucchininudeln im Varoma kurz abtropfen lassen, mit dem Pesto vermischen, mit dem Sesamlachs auf 2 Teller verteilen und servieren.

Zutaten

Pesto

- 1 Glas
- 70 g Parmesan, in Stücken
- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 40 g Basilikumblätter, frisch
- 120 g natives Olivenöl
- ½ TL Salz

Zucchini Nudeln und Lachs

- 500 g Zucchini
- Salz zum Würzen
- 500 g Wasser
- 150 g Lachsfilet, frisch, ohne Haut, in Würfeln (3 cm)
- Pfeffer zum Würzen
- 2 EL Sesam, hell
- 2 EL schwarzer Sesam
- 1 TL Sesamöl