

3 X Rrr - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Rucola
300	Gramm	Räucherlachs
200	Gramm	Ricotta -Käse
120	Gramm	Schlagsahne
1		Orange
		Pfeffer, Salz, Muskat
		Sehr lecker, schnell gemacht!
		Und auch etwas edel!

Anleitung:

Rucola putzen, waschen, 2/3 davon klein khacken. Den rest in mundgerechte Stücke zupfen. Orange auspressen. Den Lachs in 1cm breite Streifen schneiden, und mit Orangensaft beträufeln. Den Ricotta bei milder Hitze in der Sahne schmelzen, mit Salz, pfeffer, Muskat abschmecken und mit Orangensaft würzen. Gehackter Ruccola und lachsstreifen unterziehen, nochmal erwärmen und zuletzt kurz vor dem Servieren die mundgerechten Rucolablätter unterziehen oder auf die Pasta streuen. Penne schmecken sehr lecker zu dieser Soße.