



# One Pot-Pasta mit Lachs, Kirschtomaten und Oliven

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**1 Lachswürfel »**

**250 g Kirschtomaten**

**1 Zwiebel(n)**

**1 Knoblauchzehe(n)**

**30 g getrocknete Tomaten in Öl**

**30 g schwarze Oliven ohne Stein  
(z.B. Taggiasca-Oliven)**

**1 kleines Bund(e) Thymian**

**200 g Spaghettini**

**gekörnte Brühe**

**Salz**

**Pfeffer**

## Zubereitung

1. Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
3. Getrocknete Tomaten und Oliven abtropfen lassen und klein schneiden.
4. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen.
5. Vorbereitete Zutaten mit gefrorenen Lachswürfeln, Spaghettini, 850 ml Wasser und Sahne in einen großen Topf oder eine tiefe Pfanne geben – am besten so groß, dass die Spaghettini darin flach liegen können.
6. Mit etwas gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer würzen und aufkochen.
7. Etwa 10 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht bzw. aufgenommen ist.
8. Dabei gelegentlich umrühren.

**9.** Abschmecken und anrichten.

**10.** Dazu nach Belieben Parmesan servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr  
durcherhitzen!