Farfalle mit gebratenem Lachs und Zitronen-Rahmspinat

Zutaten für 4 Personen

1 mittelgroße Zwiebel	schälen und fein würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
400 g frischer Spinat	waschen, sortieren und einmal grob durchhacken.
400 g Lachsfilet ohne Haut	waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
400 g Farfalle	nach Packungsanweisung al dente kochen.
l EL Olivenöl	in einem Topf heiß werden lassen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit
50 ml Weißwein	und
100 ml Sahne	ablöschen, etwas einkochen lassen. Dann den Spinat zugeben. Etwas
Muskat	den
Saft einer Zitrone	sowie
l TL Zitronenabrieb	mit
200 g Crème fraîche	mischen, zum Spinat geben und aufkochen lassen. Mit
Salz & Pfeffer	würzen, Deckel auflegen, Herdplatte ausschalten und ziehen lassen.
1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, die Lachswürfel darin von allen Seiten etwa 3-5 Minuten anbraten. Mit
Salz & Pfeffer	würzen - warmhalten. Die Nudeln abgießen,
5 EL Nudelkochwasser	auffangen, in den Topf zurückgeben, die Spinatcrème und den Lachs zugeben, vorsichtig mischen. Mit
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	abschmecken, auf 4 Teller verteilen und servieren.

