Sedanini al forno mit Lachs und Brokkoli





3 Personen

Zutaten:
Nudelteig:
250 gr. Semola
100 gr. Flüssigkeit (davon 1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Olivenöl
1/2 EL Kurkuma

300 gr. Brokkoli
1-2 Lachsteaks
2-3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Tomatensoße mit Ricotta (ggf. Rest vom Vortag, oder eine Portion, die eingefroren wurde, geht auch ohne Ricotta)
1 Packung Mozzarella
50 gr Parmesan

Zubereitung:
Im Kessel Nudelteigzutaten einfüllen, K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten rühren lassen. Teig soll bröselig sein



Geschirrtuch über die Schüssel legen und Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
Dann nochmals kräftig durchrühren mit dem K-Haken und Nudeln über die Pastafresca ausgeben. Hier wurde die Sedaninimatrize von Pastidea verwendet



Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser 5 Minuten kochen.



Nudeln ganz kurz (ggf. 30 Sekunden, maximal 1 Minute) im Wasser kochen. Es sind ja frische Nudeln und sie werden später

im Backofen noch gebacken, also sehr bissfest!
Zur Seite stellen.

Lachs-Steak waschen, trocken tupfen, entgräten in kleine Stücke schneiden. Mit ewas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern



Mozzarella würfeln.

Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Nudeln, Brokoli und Tomatensauce in Auflaufform geben und umrühren.



Lachsstücke darauf verteilen.
Danach die Mozzarellastücke und etwas Parmesan darüber reiben.





Für 20 Minuten im Backofen, 200 Grad O/U überbacken.



Guten Appetit!