

## Nudelsalat mit Räucherlachs und Avocado auf Spinatbett

Zutaten :

250 g Nudeln (hier „Mafalde Corte“)  
2 Avocado  
250 g Räucherlachs  
100 g junge Spinatblätter  
80 ml Limettensaft (ca. 1 ½ Limonen)  
120 ml Olivenöl  
2 TL grobkörnigen Senf  
frischer Dill

Fleur de sel & schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl, evtl. geröstete Pinienkerne

Die Nudeln al dente kochen. Kurz bevor sie gar sind, 3 – 4 EL des Kochwassers entnehmen und in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl vermischen.

Wenn die Nudeln abgossen sind, das Wasser-Öl-Gemisch in den Nudelkochtopf geben, die Nudeln zugeben und gut vermengen. Beiseite stellen.

Limettensaft, Olivenöl, Senf sowie 1 EL feinst gehackter Dill in einem Marmeladenglas (bei zugeschraubtem Deckel) kräftig schütteln.

Die gewaschenen und trockengeschleuderten Spinatblätter auf den Boden einer Schale geben und etwas mehr als die Hälfte der Limetten-Dill-Vinaigrette darüber verteilen.

Etwas mehr als die Hälfte der Nudeln darauf verteilen. Räucherlachs in mundgerechte Stücke schneiden und ca. 80% davon auf den Nudeln verteilen.

Avocados aufschneiden, den Kern entfernen und mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch herauslöffeln und grob würfeln oder in mundgerechte Scheiben schneiden. 80% davon auf den Lachsnudeln verteilen, mit grobem schwarzen Pfeffer aus der Mühle und fleur de sel würzen.

Restliche Nudeln draufgeben und mit restlichem Lachs und Avocado dekorieren.

Restliche Vinaigrette und evtl. einige Dillzweige und Pinienkerne darüber geben.