Tagliatelle in Sahnesoße mit Lachs und Frühlingszwiebeln



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Lachsfilet, tiefgefroren	400 g
Räucherlachs	200 g
Frühlingszwiebeln	2 Bund
Butter	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Tagliatelle, frisch	600 g
Schlagsahne	200 g
Olivenöl	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einem Topf 3–4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Lachs auftauen, abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Räucherlachs in breite Streifen schneiden. Beides beiseitelegen.

2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Frühlingszwiebeln darin mit je 1–2 Prisen Salz und Pfeffer ca. 3 Min. farblos anschwitzen.

3. Inzwischen Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. bissfest garen. Anschließend Nudeln in ein Sieb abgießen. Tagliatelle nicht abschrecken, mit 1 EL Olivenöl mischen und beiseitestellen.

4. Schlagsahne zu den Frühlingszwiebeln geben und auf mittlerer bis hoher Stufe 2–3 Min. einköcheln, sodass ein sämige Sauce entsteht. Lachsfiletwürfel zugeben und in der Sahne auf niedriger Stufe ca. 3–4 Minuten gar ziehen lassen. Hin und wieder durchschwenken.

5. In einer Schüssel Tagliatelle, Lachs-Sahnesoße und Räucherlachsstreifen vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tagliatelle mit Lachs und Frühlingszwiebeln auf tiefen Tellern anrichten sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	978 kcal
Kohlenhydrate	118 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g