



# 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 eine 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 und sofort servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 978 kcal

---

Kohlenhydrate 118 g

---

Eiweiß 51 g

---

Ballaststoffe 2 g

---

Fette 33 g

---