



Rezepte > Mittagessen

Tagliatelle in Spargel-Lachs-Sauce

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

grüner Spargel 1 Bund

Zwiebeln, gelb 1 St.

Räucherlachs 150 g

Butter 2 EL

Tagliatelle, frisch 500 g

Schlagsahne 200 ml

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spargel waschen, holzige Enden entfernen und im unteren Drittel schälen. Anschließend Spargel längs in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Lachs in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln und Spargel darin ca. 5 Min. dünsten. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 100 ml Tasse Kochwasser auffangen.
3. Gemüse mit Sahne ablöschen, ca. 1 Min. aufkochen und etwas Kochwasser zugeben. Lachs zur Sauce geben und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pasta zur Sauce geben und gut miteinander vermengen. Tagliatelle in Spargel-Lachs-Sauce auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	623 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g