




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	200 g
Butter	2 EL
Tagliatelle, frisch	500 g
Schlagsahne	200 ml
Pfeffer, schwarz	

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 eine 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 638 kcal

Kohlenhydrate 98 g

Eiweiß 27 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 15 g
