

Tagliatelle in Weißwein-Sauce mit Lachs

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Wildlachs, tiefgefroren	500 g
Tagliatelle, frisch	500 g
Butter	2 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Frischkäse, natur	150 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

- 1. In einem Topf ca. 5 I Salzwasser aufkochen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Lachs auftauen, waschen, trocken tupfen und grob würfeln.
- 2. Tagliatelle im Salzwasser ca. 5 Min. garen. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Lachs darin ca. 3 Min. anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben und nochmals ca. 1 Min. braten.
- 3. Lachs mit Weißwein ablöschen und ca. 1 Min. einkochen lassen, bis der Wein fast verschwunden ist. Etwa eine Tasse vom Pastakochwasser abschöpfen, Kochwasser zum Lachs geben und Frischkäse einrühren. Tagliatelle in ein Sieb abgießen.
- 4. Sauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, Tagliatelle zugeben und alles vermengen. Tagliatelle in Weißwein-Sauce mit Lachs auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Du suchst noch eine passende Vorspeise? Wie wäre es mit Basilikumsüppchen

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	850 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	27 g