




Tagliatelle in Weißwein-Sauce mit Lachs



 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach


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	

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einem Topf ca. 5 l 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