



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