



Tagliatelle in Weißwein-Sauce mit Lachs



 Dauer
25 min.

 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

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.

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.

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.

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 [\[recipeLink=144845\]](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	870 kcal		
Kohlenhydrate	96 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	44 g	Fette	30 g