



Tagliatelle in Sahnesoße mit Lachs und Frühlingszwiebeln

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Lachsfilet, tiefgefroren 400 g

Räucherlachs 200 g

Frühlingszwiebeln 2 Bund

Butter 3 EL

Pfeffer, schwarz

Tagliatelle, frisch 600 g

Schlagsahne 200 g

Olivenöl 1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einem Topf 3–4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Lachs auftauen, abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Räucherlachs in breite Streifen schneiden. Beides beiseitelegen.
2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Frühlingszwiebeln darin mit je 1–2 Prisen Salz und Pfeffer ca. 3 Min. farblos anschwitzen.
3. Inzwischen Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. bissfest garen. Anschließend Nudeln in ein Sieb abgießen. Tagliatelle nicht abschrecken, mit 1 EL Olivenöl mischen und beiseitestellen.
4. Schlagsahne zu den Frühlingszwiebeln geben und auf mittlerer bis hoher Stufe 2–3 Min. einköcheln, sodass eine sämige Sauce entsteht. Lachsfiletwürfel zugeben und in der Sahne auf niedriger Stufe ca. 3–4 Minuten gar ziehen lassen. Hin und wieder durchschwenken.
5. In einer Schüssel Tagliatelle, Lachs-Sahnesoße und Räucherlachsstreifen vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tagliatelle mit Lachs und Frühlingszwiebeln auf tiefen Tellern anrichten sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	978 kcal
Kohlenhydrate	118 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g