

Tagliatelle mit Räucherlachs (I) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr schwarze Tagliatelle, 250 ml Sahne, 40 ml Noilly Prat, 1 Dillstengel, 1 Prise Salz, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Esslöffel gehackter Dill, 400 gr Räucherlachs.

Die Zubereitung:

Die Tagliatelle (mit schwarzen ist es der Hingucker, es geht natürlich aber auch mit allen anderen) in kochendem Salzwasser al dente kochen. Sahne, Noilly Prat und Dillstengel in einen kleinen Topf geben und unter regelmäßigem Rühren sämig einkochen. Den Dillstengel herausnehmen und mit Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Räucherlachs in feine Streifen schneiden und mit dem gehackten Dill unter die Sauce heben, die sehr gut abgetropften Tagliatelle untermischen und sofort servieren.

Guten Appetit!