

Tagliatelle mit Räucherlachs (II) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Tagliatelle, 30 gr Butter, 1 große Zwiebel, 250 ml Sahne, 125 ml trockener Weißwein, 2 Esslöffel feingehackter Dill, 2 eingelegte Gurken, 200 gr Räucherlachs, 1 Prise Gemüsebrühe, 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und fein hacken, Gurken mit dem Gemüseschäler längs in dünne Streifen schälen (um das Innere mit den Kernen herum), Lachs in schmale Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Die Tagliatelle in einem großen Topf in reichlich Salzwasser al dente kochen, parallel die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen, Sahne, Dill und Gemüsebrühe zugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Pasta fertig ist. Die Nudeln abgießen, wieder in den Topf geben und mit der Sahnemischung, Gurken- und Lachsstreifen verrühren. Mit dem schwarzen Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!