



Tagliatelle al Salmone – Lachsnudeln

R.Warna

Portionsgröße: 2 | **Arbeitszeit:** 10 Min. | **Kochzeit:** 20 Min.

Zutaten

250 g Tagliatelle
250 g Lachs
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0.5 Bio-Zitronen
50 ml Weisswein
2 EL Tomatenmark
200 g Soja - Sahne
50 g Reibkäse
6 Stk. Kirschtomaten
6 Stiele Buschbasilikum
Salz und Pfeffer

Nährwertangaben

Menge pro Portion
Kalorien: 1183
Fette gesamt: 65g
Kohlenhydrate gesamt: 94g
Eiweiß: 51g

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten. In der Zwischenzeit Fisch waschen, trocken tupfen, entgräten und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs für ca. 2 Minuten anbraten. Lachs herausnehmen und zur Seite legen. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und ebenfalls ca. 2 Minuten glasig anschwitzen.
2. Zitrone waschen und trocken tupfen. Saft der Zitrone über den Fisch geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch mit Weisswein ablöschen und kurz einreduzieren. Anschliessend Tomatenmark zugeben, mit Soja - Sahne aufgiessen und bei niedriger Hitze köcheln lassen. Reibkäse in die Sauce reiben. Kirschtomaten waschen und ebenfalls hinzugeben.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Basilikum zur Sauce geben, Tagliatelle mit der Sauce vermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta anrichten, Lachs, Basilikum und Reibkäse auf die Pasta geben und servieren.