Tagliatelle in Lachsrahmsauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500-600 gr Tagliatelle, 2 Zwiebeln, 4-5 zerdrückte Knoblauchzehen, 400 gr Räucherlachs, 2 Packungen Creme fraiche (eventuell Leger), 200 ml Weißwein, 8 Spritzer Tomatenmark gewürzt, Salz, Pfeffer, Aromat zum Würzen.

Die Vorbereitungen:

Tagliatelle nach Vorschrift mit 1 Spritzer Olivenöl in Salzwasser kochen.

Die Zubereitung:

Sauce:

Olivenöl in eine Pfanne geben, kleingehackte Zwiebel und zerdrückte Knoblauchzehen darin glasig dünsten. Räucherlachs dazugeben, würzen und anbraten. Etwas Wasser, Creme fraiche und Weißwein dazugeben, ebenso das Tomatenmark. Kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken und servieren.

Dazu Parmesan reichen.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de