



Lachs-Pasta mit Tomaten-Sahnesauce

Zutaten für 3-4 Personen:

250 g TK Lachsfilet (ohne Haut)
600 g frische Tagliatelle (aus dem Kühlregal)
40 g getrocknete Tomaten in Öl
2 EL Tomatenmark
2 Schalotten
1 kleine Knobzi-Zehe
1 TL Zucker
300 g Sahne
150 ml Gemüsebrühe
2 EL Sherry
1 EL Butter
1 EL Öl
1-2 EL Speisestärke
Pfeffer + Salz aus der Mühle
Muskatnuss

Zubereitung:

Das Lachsfilet auftauen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Pfeffer + Salz würzen und in Speisestärke wenden. Anschließend in einer heißen Pfanne mit je 1 EL Butter + Öl ringsum kross anbraten, herausnehmen und warmhalten (der Lachs soll in der Mitte noch glasig sein).

Die Schalotten und Knobzi-Zehe fein Würfeln, im restlichen Fett mit 1 TL Zucker glasig andünsten. Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden, mit Tomatenmark zugeben und anschwitzen. Brühe + Sahne zugießen und aufkochen lassen. Sherry zugeben und die Sauce mit Pfeffer + Salz und Muskatnuss würzen und ggf. mit Speisestärke abbinden.

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung erwärmen.

Den Lachs in Tranchen teilen oder am Stück zur Sauce geben und mit den Tagliatellen servieren und genießen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de