Rezept

Pasta mit Tomaten-Sahne-Lachs

Ein Rezept von Pasta mit Tomaten-Sahne-Lachs, am 28.04.2024

Zutaten

4	Frühlingszwiebeln
300 g	frischer Lachs
1/2 Bund	Dill
	Salz
4 EL	Noilly Prat (trockener Weißwein oder Fischfond gehen auch)
	Pfeffer aus der Mühle
250 g	Tomaten
50 g	Räucherlachs
500 g	Spaghetti (Tagliatelle sind ebenfalls fein)
1 EL	Butter
150 g	Crème fraîche
1 TL	scharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Von den Frühlingszwiebeln Wurzelbüschel und welke grüne Teile abschneiden. Zwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden. Aus den Tomaten die Stielansätze herausschneiden. Tomaten in einer Schüssel mit kochendem Wasser begießen. Kurz ziehen lassen, abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten klein würfeln. Frischen und geräucherten Lachs in kleine Stücke schneiden. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

2. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln ins Wasser geben und nach Packungsangabe al dente kochen.

3. Wenn die Nudeln rund 2 Minuten im Wasser sind, die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelringe in den Topf geben und etwa 1 Minute bei starker Hitze unter Rühren braten. Mit Noilly Prat ablöschen, die Tomaten untermischen. 1-2 Minuten weiterbraten, dann die Crème fraîche in den Topf rühren.

4. Die Tomatensahne mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs und Dill unterrühren und alles bei schwacher Hitze etwa 1 Minute ziehen lassen. Umrühren und abschmecken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Tomaten-Sahne-Lachs mischen.