Rezept

Tagliatelle mit Forellenragout

Ein Rezept von Tagliatelle mit Forellenragout, am 27.04.2024

Zutaten

2 Stangen	Lauch (dünne)
1 Bund	Petersilie
500 g	Tagliatelle
1 EL	Öl
1 EL	Zitronensaft
2 Bund	Rucola
250 g	geräucherte Forellenfilets
	Salz
125 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Für die Tagliatelle 6 l Wasser zum Kochen bringen. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und waschen, mit dem Grün sehr fein würfeln. Rucola und Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Forellenfilets klein würfeln.

2. Die Tagliatelle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

3. Inzwischen den Lauch in dem Öl anbraten. Rucola und Petersilie kurz mitdünsten. Mit der Sahne aufgießen und bei schwacher Hitze 5-8 Min. dünsten, bis der Lauch bissfest ist.

4. Die Forellenfilets mit dem Zitronensaft dazugeben, das Ragout mit einigen EL heißem Nudelkochwasser verdünnen, salzen und pfeffern.

5. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Auf Teller verteilen und das Forellenragout darüber geben.