

Rezept

Pasta mit Lachs-Tomaten-Sahne

Ein Rezept von Pasta mit Lachs-Tomaten-Sahne, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Räucherlachs	6-8 Kirschtomaten
Salz	200 g Tagliatelle (schmale Bandnudeln)
100 g Sahne	1 Knoblauchzehe
Cayennepfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf 2 l Wasser zugedeckt aufkochen. Inzwischen die Lachsscheiben aufeinanderlegen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Wer möchte, schneidet die Stielansätze heraus. Sobald das Wasser kocht, 2 gehäufte TL Salz hinzufügen und die Nudeln hineingeben. Einmal umrühren und dann im offenen Topf nach Packungsangabe 5-7 Min. kochen lassen.
2. Während die Nudeln kochen, die Sahne in eine große Pfanne (da müssen später auch die Nudeln Platz haben!) gießen und erwärmen. Die Knoblauchzehe schälen, längs halbieren und dazugeben. Je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Die Kirschtomaten und die Lachsstreifen unterrühren. Die Temperatur auf die kleinste Stufe zurückstellen und die Sauce bei kleiner Hitze offen köcheln lassen, bis die Nudeln fertig sind. Die Knoblauchhälften herausfischen und wegwerfen (sie sollen der Sauce nur ein dezentes Aroma verleihen).
3. Die Nudeln probieren und, wenn sie fertig sind, in ein Sieb abgießen. Kurz (weniger als 1 Min.!) abtropfen lassen, zur Sauce geben und alles richtig gut vermischen. 1 Min. zugedeckt durchziehen lassen, dann auf zwei Teller verteilen und servieren.