

## Rezept

# Räucherlachs-Tagliatelle

Ein Rezept von Räucherlachs-Tagliatelle, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> frische Tagliatelle (Kühlregal)	Salz
<b>200 g</b> Räucherlachs (in Scheiben)	<b>250 g</b> zarter Blattspinat (Kühlregal)
<b>1 Bund</b> Dill	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Butter	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> süßer Senf	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

---

2. Inzwischen den Räucherlachs in 2 cm breite Streifen schneiden. Spinat verlesen, putzen, waschen und abtropfen lassen. Dill waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen.

---

3. In einer großen beschichteten Pfanne oder einem großen Topf Öl und Butter aufschäumen lassen. Zitronensaft und Senf unterrühren. Spinat, Nudeln und 6 EL Nudelkochwasser dazugeben und in der Senf-Sauce wenden. Lachs und Dill unterheben. Nudeln mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.