

Rezept

Räucherlachs-Tagliatelle

Ein Rezept von Räucherlachs-Tagliatelle, am 12.09.2024

Zutaten

500 g frische Tagliatelle (Kühlregal)	Salz
200 g Räucherlachs (in Scheiben)	250 g zarter Blattspinat (Kühlregal)
1 Bund Dill	6 EL Olivenöl
2 EL Butter	2 EL Zitronensaft
2 EL 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.