

Rezept

Tagliatelle mit Endivie und Räucherlachs

Ein Rezept von Tagliatelle mit Endivie und Räucherlachs, am 13.10.2024

Zutaten

Salz	400 g	Tagliatelle
400 g	Endiviensalat	1 weiße Zwiebel
200 g	Räucherlachs in dünnen Scheiben	einige Zweige Petersilie
2 EL	Butter	2 EL Noilly Prat nach Belieben
150 g	Sahne	Pfeffer
1 TL	Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente garen.

2. Schon während das Nudelkochwasser heiß wird, die Salatblätter auseinanderlösen, waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Lachs in Stückchen zupfen. Die Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken.

3. Die Butter zerlassen, die Zwiebel darin andünsten. Den Endiviensalat dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. dünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Nach Belieben mit dem Noilly Prat ablöschen, die Sahne angießen und einmal kräftig aufkochen lassen. Lachs und Petersilie untermischen und heiß werden lassen. Nudelsauce mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln abgießen und gleich mit der Sauce mischen. In vorgewärmten Tellern servieren.