

Rezept

Tagliatelle mit Forelle

Ein Rezept von Tagliatelle mit Forelle, am 25.03.2023

Zutaten

600 g Zucchini	250 g Hartweizen-Bandnudeln
Salz	300 ml Fischfond (ersatzweise Geflügelbrühe)
100 g Frischkäse (Halbfettstufe)	1 Knoblauchzehe
100 g geräuchertes Forellenfilet (Kühltheke)	Pfeffer
2 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 647 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und klein würfeln. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen.
-
2. Fond in einem hohen Topf aufkochen, den Käse untermischen. Knoblauch schälen und dazupressen. Fischfilet in Stücken zugeben und alles fein pürieren. Zucchini untermischen, zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern. Nudeln abgießen, abtropfen lassen, mit der Sauce vermengen und mit Schnittlauch bestreuen.