

Tagliatelle mit Lachs an Dillrahmsauce

Für 4 Personen
Dauer: ca. 20 min

Zutaten

- 350 g Tagliatelle
- 200 g Räucherlachs
- 1/2 Bund Dill
- 300 ml Sahne
- 1 Schluck Weisswein
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

1. Lachs in Streifen schneiden, Dill fein hacken
2. Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen
3. In der Zwischenzeit Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis sie schmilzt (nicht kochen)
4. Mehl dazugeben, mit dem Schneebesen mischen, bis keine Klumpen mehr übrig sind
5. Sahne dazugeben, gut umrühren und aufkochen, kurz köcheln lassen
6. Wasser salzen (ca. 1 TL pro Liter) und Tagliatelle ins Wasser geben, nach Packungsangabe (ca. 6 min.) kochen
7. Einen Schluck Weisswein zur Sauce geben, Temperatur reduzieren, nicht mehr kochen
8. Sauce mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen, Dill dazugeben und umrühren
9. Tagliatelle, wenn sie fertiggekocht sind, in ein Löcherbecken abgiessen, zurück in die Pfanne geben
10. Tagliatelle mit Dillrahmsauce mischen, dann den Lachs untermischen