



REZEPT DER WOCHE

Spinat-Lachs-Tagliatelle

Zutaten

500g Tagliatelle / Bandnudeln
4 Stücken Lachsfilet
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400g Spinat
400ml Sahne
50ml Weißwein
Saft von ½ Zitrone
Salz
Pfeffer
Muskat
Parmesan, gerieben

Zubereitung

Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen.

Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden, in einer heißen Pfanne in etwas Öl anbraten und dann herausnehmen.

Zwiebeln fein schneiden und den Spinat grob hacken. Die Zwiebeln in der Pfanne glasig andünsten. Dann den Spinat hinzugeben und dünsten, bis er zusammenfällt. Den Knoblauch pressen und hinzufügen.

Das Gemüse mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Sahne hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Zitronensaft würzen.

Den Lachs zurück in die Pfanne geben und noch einige Minuten in der Sahnesauce mitgaren.

Die Tagliatelle abgießen und in die Pfanne mit der Sauce geben. Alles vorsichtig mischen und anschließend mit etwas geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit!