

Pasta mit Lachs-Sahne-Sauce



Zutaten (4 Personen):

500 g Pasta (Pappardelle oder Fettuccini)
400 g Räucherlachs
80 g Butter
400 ml Sahne
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
200 ml Weisswein
Salz
Pfeffer
Parmesan (nach Belieben)

Zubereitung:

Für die Sauce die Schalotten schälen und möglichst fein hacken.

In einem Topf die Butter erhitzen, die Schalottenwürfel hineingeben, anschwitzen und mit Weisswein ablöschen. Die Sahne zufügen und alles bei mittlerer Hitze köchelnd einreduzieren lassen.

Unterdessen die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.

Während die Pasta kocht, die Sauce kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die durchgepresste Knoblauchzehe zufügen und unterrühren.

Den Räucherlachs in Stücke zupfen und in die (warme, jedoch nicht mehr köchelnde) Sauce geben, damit er durchziehen kann.

Die Pasta abgießen, auf Teller verteilen, die Lachs-Sahne-Sauce darauf geben und - nach Geschmack mit geriebenem Parmesan - servieren.

Nährwertangaben: 1.065 kcal p.P, 76 g KH p.P.