



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: schnelle Tagliatelle mit Lachs in cremiger Gurkensauce



Zutaten:

400g Lachs
ca. 400g Tagliatelle
1 große Gurke
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200ml Sahne
1/2 Bund Dill oder 1 EL Dill, tiefgefroren
Salz und Pfeffer zum würzen
Butter, zum erhitzen

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Die Gurke schälen und 3/4 davon in grobe Stücke schneiden. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Das restliche Stück der Gurke in kleine Würfel schneiden und zur späteren Verwendung beiseite stellen.

In einen Topf 1 EL Butter erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin auf mittlerer Stufe anschwitzen. Die Sahne und das Gurkenpüree dazugeben und bei niedriger Temperatur cremig einkochen lassen. Den Dill einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem mittelgroßen Topf Salzwasser für die Tagliatelle zum Kochen bringen und gemäß Packungsanleitung bissfest kochen.

Die Nudeln zusammen mit der Gurkensauce und den Lachsstücken anrichten. Am Ende mit den kleinen Gurkenwürfeln garnieren.