

Bandnudeln in Sahnesauce mit Räucherlachs



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein schnelles, aber leckeres Gericht aus der „Gekonntgekocht Expressküche“ wenn wieder einmal wenig Zeit ist. Farfalle in einer schmackhaften Weißwein - Sahne Sauce eignen sich hervorragend für das schmackhafte Pasta - Fischgericht, weil sie die Sauce so gut aufnehmen können. Schmeckt auch mit frischem Lachs hervorragend.

Zutaten

- 200 g Räucherlachs, in Streifen geschnitten
- 350 g - 400 g frische Tagliatelle
- 100 ml trockener Weißwein wie Chardonnay
- 1/4 l Fischfond
- Etwas Zitronensaft
- 1 El Markenbutter
- 200 ml flüssige Sahne
- 3 El geschlagene Sahne
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 2 Rispentomaten ohne Blüte, entkernt, in kleinen Würfeln
- Schnittlauch
- Speisesalz

- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsangabe „al dente“ kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Schritt2

Zeitgleich die Zwiebeln und die Chiliwürfelchen in Butter anschwitzen und mit dem Fischfond und Weißwein aufgießen. Auf die Hälfte reduzieren und die Sahne nach gießen; weiter etwas einkochen lassen, pikant würzen.

Schritt3

Erst die Tagliatelle, dann die Tomatenwürfelchen und die Lachsstreifen unter heben und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt4

Die Nudeln mit einer Fleischgabel aufrollen, in vorgewärmten, tiefen Teller anrichten und mit 2 El geschnittenen Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Fischgerichte, Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Schnelle Rezepte, Warme Fischgerichte

Zutaten: Butter, Chili, Räucherlachs, Sahne, Tagliatelle, Tomaten, Weißwein, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bandnudeln-in-sahne-sauce-mit-rauchlachs/>