

## Bandnudeln in Sahnesauce mit Räucherlachs



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

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 Frischei Tagliatelle
- 100 ml trockener Weißwein
- 1/4 l Fischfond
- Etwas Zitronensaft
- 1 El Butter
- 200 ml flüssige Sahne
- 3 El geschlagene Sahne
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 2 Tomaten ohne Blüte, entkernt, in kleinen Würfeln
- 2 El Schnittlauchröllchen
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas 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 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/>