

# Schneller Pfefferlachs mit Pilz - Tagliatelle und Bacon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Herzhaft - schmackig“ für die gestresste Hausfrau mit wenig Zeit

## Zutaten

- Für den Pfefferlachs:
  - 800 g küchenfertiges Lachsfilet à 200 g
  - 1 gehäufte Tl eingelegter bunter Pfeffer, gehackt
  - 2 kleine Schalotten, gewürfelt
  - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - Saft ½ Zitrone
  - Etwas Mehl zum Bestäuben
  - Meersalz
  - Etwas Öl zum Braten
- Für die Pilz- Tagliatelle und Bacon:
  - 250 g Hartweizen Tagliatelle
  - 8 Stück frische Steinchampignons
  - 100 g Bacon - Frühstücksspeck in Würfeln
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - Etwas Butter
  - 4 cl Crème fraiche

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der schnelle Pfefferlachs:

### Schritt2

Die Schalotten mit dem Knoblauch anschwitzen und den gehackten, bunten Pfeffer dazu geben.

### **Schritt3**

Den portionierten Lachs zunächst waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Auslegen, salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

### **Schritt4**

Die bunte Pfeffer - Schalottenmischung verteilen, etwas andrücken und alles leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt5**

In einer heißen Stielpfanne und etwas Öl auf die Pfefferseite legen nur einseitig, leicht anbraten.

### **Schritt6**

Auf ein Backblech legen und für 15 min., bei 150 ° C zu Ende garen.

### **Schritt7**

Die Pilz- Tagliatelle und Bacon:

### **Schritt8**

Die Tagliatelle nach Packungsangaben „bissfest“ kochen, auf einem Küchensieb abgießen.

### **Schritt9**

Den Bacon und die Zwiebeln anschwitzen, Farbe nehmen lassen und Crème fraiche dazu geben. Etwas reduzieren lassen und die Tagliatelle zufügen, vermischen, nachschmecken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Mit dem leicht „glasig“ gehaltenen Pfefferlachs angerichtet, zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Fischgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-pfefferlachs-mit-pilz-tagliatelle-und-bacon/>