



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/>