



Tagliateli mit Lachs, Spinatblättern, Frühlingslauch und Champignons in Sc. Crème

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

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

Schnell, lecker, preiswert für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 250 g Hartweizen Tagliatelle
- 500 g - 600 g Lachsfilet in Würfeln
- Saft 1 Zitrone
- 100 g Steinchampignons, geputzt, in Scheiben
- 1 Stange Frühlingslauch in Ringen
- 100 g Blattspinat, geputzt, mehrfach gut gewaschen
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiwbwl, gewürfelt
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Milch
- 2 El Butter
- 2 El Weizenmehl
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Blattspinat mehrfach gut waschen, die groben Stiele entfernen.

Schritt3

Den Frühlingslauch und die Champignons putzen, in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Schritt4

Den Lachs unter fließendem Wasser waschen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen; in 3 cm große Würfel schneiden.

Schritt5

Die Sc. Crème:

Schritt6

Die Ziebelwürfel und den fein geschnittenen Knoblauch in Butter glasig anschwitzen und mit 2 El Mehl zu einer hellen Mehlschwitze angehen lassen. Mit Milch und Crème fraiche aufgießen, mit Salz, Pfeffer oder etwas Chilipulver und Zitronensaft, abschmecken, ca. 5 min. leise auskochen lassen.

Schritt7

Die Tagliatelle "al dente" in Salzwasser "bissfest" abkochen.

Schritt8

Die Lachswürfel ganz kurz in Olivenöl anbraten, herausnehmen.

Schritt9

In der gleichen Pfanne den Frühlingslauch, den Spinat und die Champignons anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt10

Die Tagliatelle abgießen, Sc. Crème und das Gemüse dazu geben, zuletzt die Lachswürfel unterheben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Dazu reiche ich einen bunten, sommerlichen Salat nach Angebot und Marktlage.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, schnelle pastagerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliateli-mit-lachs-spinatblaettern-fruehlingslauch-und-champignons-in-sc-creme/>