

# 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/>