



Tagliatelle Roni

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieses herrliche Gericht enthebt Sie aller Entschuldigungen, keine Zeit zu haben etwas Leckeres zu kochen.

Zutaten

- 400 g Tagliatelle
- 1 Gläschen Fischfond
- 2 große Portobello in grobe Stücke geschnitten
- 200 g Räucherlachs in 2 cm großen Stücken
- 3 Knoblauchzehen, fein mit Salz gerieben
- 4 Schalotten grob geschnitten
- 1 EL frischer Thymian
- 1 EL frischer Rosmarin
- 1 EL Petersilie
- Olivenöl
- 3 EL Zitronenöl
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

In einer Schüssel die Portobello - Champignons, den Knoblauch, Schalotten und die fein geschnittene Kräuter mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen.

Schritt3

Eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Schritt4

Die Pasta in einem großen Topf Wasser mit dem Fischfond und einen Schuss Olivenöl, nach Verpackungsanleitung "bissfest" kochen, abgießen, abtropfen lassen. I

Schritt5

n einer Pfanne das Portobellogemisch 2 min. Anbraten und die Tagliatell dazu geben.

Schritt6

Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt7

Die Lachstücke dazu geben, mischen und sofort servieren.

Schritt8

Ev. mit einem frischen Salat ergänzen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** leckere, schnelle küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliatelle-roni/>