



# 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/>