



Tagliatelle mit Lachs

Zutaten

- 250 g Lachs, tiefgefroren
- 150 g Lauch
- 150 g Karotten
- 150 g Tagliatelle
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für cremiges Rahm Geschnetzeltes
- 100 g Schmand

Zubereitung

1. Lachs-Filets auftauen lassen. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Karotte schälen und in dünne Streifen schneiden.
2. Tagliatelle nach Packungsanweisung garen und warm halten. Gemüsestreifen in eine Pfanne legen, aufgetaute Lachs-Filets darauf legen.
3. In einem Messbecher Wasser, Schmand und MAGGI Herzensküche Würzpaste für cremiges Rahm Geschnetzeltes gut verrühren, über Gemüse und Lachs gießen. Aufkochen, zugedeckt bei geringer bis mittlerer Wärmezufuhr 10-12 Min. dämpfen. Lachs herausnehmen. Ohne Deckel noch ca. 10 Min. köcheln. Tagliatelle unter die Gemüse Sauce mischen. Mit dem Lachs servieren.

Nährwert-Anzeige

Energie	704 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Protein	39 g
Fett	30 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen