

Tagliatelle »la Norvegia«

Würfel vom Fjordlachs mit Lauch,
Tomate und Zucchini an Kräutersauce

Etwa
530 kcal
pro Portion



Zubereitung

Die Nudeln al dente kochen. Das Gemüse gut putzen. Die Zucchini in Räder bzw. halbe Räder schneiden.

Den Lauch in breitere Streifen schneiden und die Tomaten würfeln. Nun den Lauch in etwas Olivenöl anschwanken, die Zucchini hinzu geben und jetzt die Sahne und die Milch, sowie die Kräuter dazu geben. Anschließend die Lachswürfel in die Sauce geben und kurz köcheln lassen. Die Sauce nun mit etwas Salz abschmecken.

Die Nudeln in die Sauce geben und kurz umrühren.

Am Schluss die Hälfte der Tomatenwürfel unterziehen und dies nun auf dem Teller anrichten. Die restlichen Tomatenwürfel darüber geben und mit Petersilie bestreuen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

4 kleine Lachsfilets
1 Stange Lauch
2 Tomaten
1 Zucchini
80 ml Sahne
80 g Milch
2 EL Kräutermischung
1 EL Petersilie
250 g Tagliatelle ungekocht
1 EL Olivenöl