

Bärlauch-Tagliatelle mit Räucherlachs

Das Rezept für die Bärlauch-Tagliatelle mit Räucherlachs und cremiger Sauce ist ein elegantes Pasta-Gericht mit frischem, aromatischen Geschmack und feinen Textur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Tagliatelle (oder andere Bandnudeln)
2 Stk.	Schalotten
150 g	Räucherlachs
125 g	Bärlauch
	Olivenöl extra vergine
50 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Crème fraîche
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Am Beginn für die **Bärlauch-Tagliatelle mit Räucherlachs** die Schalotte abschälen und anschließend klein würfelig schneiden. Den [Räucherlachs](#) in kleine Stücke und den gewaschenen Bärlauch in dünne Streifen schneiden.
2. Jetzt die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest kochen.
3. Währenddessen das Olivenöl extra vergine in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Räucherlachs kurz anbraten. Mit der Gemüsesuppe ablöschen, kurz köcheln lassen und Crème fraîche begeben. Den Bärlauch hinzugeben. Am Ende mit Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Tagliatelle zur Bärlauch-Sauce geben, kurz schwenken und anrichten.

Tipp

Die Bärlauch-Tagliatelle mit Lachs nach einer selbstgemachten Bärlauchsuppe servieren. Dieses Gericht ist für begeisterte Bärlauch Liebhaber!