

Tagliatelle mit Lachs-Spinatsoße

4 Portionen 20 Min.

ZUTATEN

500g Tagliatelle
1 Zwiebel
250g Lachsfilet
1 EL Knobi Öl
2 TL Aioli
0,5 TL Rub Around
250g Spinat (TK)
150g Schmand o. Sauerrahm
⅛ Liter Weißwein
1 TL Knobi Genuss Salz
0,5 TL Mucho Pinkante optional
0,5 TL Sumach

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Tagliatelle bißfest kochen.

Zwiebel klein schneiden, das Lachsfilet würfeln. Zusammen in einer kleinen Schüssel mit Knobi Öl, Aioli und Rub Around marinieren. In einer Pfanne schön anbraten. Den aufgetauten Spinat hinzugeben und gut verrühren. Mit Schmand (oder Sauerrahm) und Weißwein aufgießen und mit Knobi Genuss Salz, Mucho Pikante und Sumach würzen. Köcheln lassen bis es eine schöne sämige Soße ergibt.

Zum Schluss über die bißfest gegarten Tagliatelle geben und genießen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz