

# Tagliatelle mit Lachs

Nudel-Gerichte » Bandnudeln

## Zutaten (2 Personen)

- » 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 1 Pk. Bandnudeln
- » 2 Scheiben Lachs (geräuchert)
- » 30g Parmesan

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Die Butter in einem weiten Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. 500ml Wasser angießen und zum Kochen bringen. Spaghetteria mit einem Kochlöffel einrühren und bei mittlerer Hitze 5min kochen lassen. Gelegentlich umrühren.

2. Lachs in Streifen schneiden und unter die Nudeln heben. Parmesan in Späne hobeln. Spaghetteria auf Tellern anrichten und mit dem Käse bestreuen. Evtl. mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp: Spaghetteria-Pasta-Pomodoro-Mozzarella von Knorr verwenden.

Nährwerte: ca.420kcal pro Portion

angelegt am: 01.11.2005

Rezept-Nr: 1945

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke