

# Tagliatelle mit Lachs + Spinat

# Nudelgericht

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Lachsfilet	g	250	400
Räucherlachs	g	100	150
Schalotten	St.	2	3
Spinat <sup>1</sup>	g	1000	1500
Butter	EL	2	3
Kleine Knoblauchzehe	St.	1	1
Sahne	ml	400	600
Bandnudeln, Tagliatelle	g	500	750
Schweizer Käse gerieben	EL	6	9
Salz und Pfeffer			

## VORBEREITEN:

1. Schalotten fein hacken
2. Spinat putzen
3. Lachsfilet in kleine Würfel schneiden
4. Räucherlachs in feine Streifen schneiden

---

<sup>1</sup> ersatzweise ~ 300 g Tiefkühlspinat verwenden.

## 5. Käse reiben

### ZUBEREITUNG:

1. Spinat nass ca. 8 Minuten kochen bis er eben zusammenfällt. Gut auspressen.
2. Spinat, Schalotten und Knoblauch in einem EL Butter solange dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Die Sahne in einem großflächigen Topf auf die Hälfte einkochen lassen.
4. Lachswürfel höchstens 2 bis 3 Minuten in 1 EL Butter dünsten.
5. Bandnudeln al dente kochen, abgießen und zum Spinat geben und gut durchmischen.
6. Den gedünsteten und den geräucherten Lachs sowie den geriebenen Käse in die Sahne geben.
7. Rahmsoße in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Spinatnudeln darüber geben.
8. Erst bei Tisch mit zwei Gabeln durchheben.

➔ *Anstelle des Spinats kann man auch ca. 300 g fein geschnittenen Lauch verwenden, der in wenig Weißwein gedünstet wird.*

*Anstelle des Lachs können auch Gamelen oder Scampis verwendet werden*