

Selbstgemachte Tagliatelle mit Räucher-Lachs

Für 2 Personen

100 g geräucherter Lachs	1 Ei	100 g Mehl
150 g Erbsen, TK	50 g Zuckerschoten	1 Bund Lauchzwiebeln
1 Zucchini, mittelgroß	1 Bund Basilikum	4 EL Crème-fraîche
2 EL Sonnenblumenöl	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Aus dem Mehl, dem Ei, etwas Olivenöl und Salz einen Nudelteig kneten und zehn Minuten ruhen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen, anschließend in Streifen schneiden und die Nudeln sechs Minuten im kochenden Wasser garen lassen. Die Lauchzwiebeln und die Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Birkenrauch-Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die geschnittenen Zucchini kräftig darin anbraten. Die Lauchzwiebeln dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend die Zuckerschoten waschen und mit den Erbsen zu den Zucchini und den Lauchzwiebeln in die Pfanne geben. Alles etwa drei Minuten garen lassen. Den geräucherten Lachs in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit der Crème-fraîche verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Nudeln abgießen, wieder in den Topf geben und den Lachs und das Crème-fraîche-Gemüse unterheben. Die selbstgemachten Tagliatelle mit Räucherlachs auf einem Teller anrichten, mit etwas gezupftem Basilikum garnieren und servieren.

Uwe Pohling am 19. September 2011