

## Lachs-Nudeln mit gemischtem Gemüse

500 g Tagliatelle	1 Schalotte	1 Gewürznelke
1 EL Butter	200 g Lachsfilet	125 ml trockener Weißwein
250 g Sahne	80 g gemischtes Gemüse	1/2 Zitrone (Abrieb, Saft)
Salz, Knoblauch	1 El frische Petersilie	

Die Nudeln in gesalzenem kochendem Wasser gemäß Verpackungsanweisung garen und danach das Wasser abgießen.

Die Haut vom Lachsfilet entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden mit Salz, Pfeffer würzen und mit 1 EL Butter in einer großen Pfanne von allen Seiten 2-3 Minuten anbraten. Auf eine separate Platte legen.

In die gleiche Pfanne 1 EL Olivenöl, gehackte Schalotten und gehackten Knoblauch geben und bei schwacher Hitze für 1-2 Minuten anbraten; die Hitze reduzieren, Weißwein, Gemüse hinzufügen und für 5-7 Minuten reduzieren. Gemüse, Sahne, Salz, Zitronen-Abrieb und -Saft unter die Pasta mischen; mit dem gebratenen Lachs, der gehackten Petersilie belegen und servieren.

NN am 25. Dezember 2021