

Lachs-Garnelen-Auflauf mit Tagliatelle

Für 4 Personen

50 g Parmesan	400 g gemischtes TK-Gemüse	200 g Tagliatelle
600 ml Gemüsebrühe	100 ml Weinreduktion	400 g Lachsfilet
200 g Garnelen	150 g Zwiebeln	2 EL Pflanzenöl
2 EL Zitronensaft	4 Eier	100 ml Schmand
Butter, Butterschmalz	Arrabiata	Salz, Pfeffer

Das Gemüse nach dem Auftauen klein schneiden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Zwiebeln schälen, halbieren und nicht zu klein würfeln.

Die Nudeln in der Gemüsebrühe 6 min. kochen, abgießen und in einer gebutterten Auflauf-Form ausbreiten.

Lachsfilet mit Küchenpapier trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und auf den Nudeln verteilen.

Die geschälten Garnelen mit Salz, Pfeffer würzen und auf dem Lachs verteilen.

Zwiebeln und Gemüse mit Butterschmalz anbraten, mit etwas Weinreduktion ablöschen und auf die Garnelen schichten.

Die Eier mit dem Schmand verschlagen, Parmesan, etwas Mehl unterrühren, mit Salz, Arrabiata würzen.

Die Soße über die Lachs-Nudeln verteilen und ca. 30 min. goldbraun backen.

NN am 12. Januar 2022