

# Tagliatelle in Lachs - Sahne - Brokkoli - Soße



## Zutaten für 4 Portionen

1 mittlerer Brokkoli

300 g **Nudeln, grüne (Tagliatelle)** oder selbergemachte

300 g Lachsfilet(s)

200 g Mozzarella

2 EL Tomatenmark

2 Becher Sahne

4 EL Frischkäse (Kräuter)

2 kleine **Zwiebel(n)**

2 **Knoblauchzehe(n)**

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

etwas Milch

## **Zubereitung**

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Tagliatelle bissfest kochen.

Brokkoli in Röschen zerteilen und ebenfalls bissfest kochen, abseihen.

Zwiebel und gehackten Knoblauch in einem Topf anrösten und mit Sahne aufgießen. Salz, Pfeffer, Paprika und Tomatenmark dazugeben. Lachs in kleine Stücke schneiden, samt Kräuterkäse und zerschnittenem Mozzarella in die Sauce geben und diese mit ein bisschen Milch strecken. Aufkochen lassen und kurz durchziehen lassen.

Brokkoli dazu geben, vermischen, abschmecken und mit den Nudeln servieren.

## **Für Selbermacher „Tagliatelle“ (reicht für 3-4 Portionen)**

**ansonsten rechnet man 100g + 1 Ei / Person**

250 g Mehl

50 g Gries

3 Eier

½ EL Salz

1 EL Öl

## **Zubereitung Tagliatelle:**

Alle Zutaten mischen und kräftig glattkneten. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ca. ½ Stunde

ruhen lassen. Dann bemehlt dünn ausrollen ca. 1mm dick, am besten mit einer Nudelmaschine.

In 1 cm breite Streifen schneiden und ca. 10 – 15 cm lang schneiden. Ungefähr 1 Stunde übertrocknen lassen und anschließend in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen.