

Italienische Rezepte

Fettuccine mit Räucherlachs

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Fisch, Lachs, Nudeln, Pasta, Italien

400 g	Fettuccine		Salz
200 g	Räucherlachs	1 Teel.	Getrockneter Oregano
70 g	Zwiebel	1 Teel.	Getrockneter Thymian
300 ml	Sahne	12	Schwarze Oliven ohne Stein
20 g	Butter		Gemahlener weißer Pfeffer

In einem ausreichend grossen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Fettuccine darin bissfest garen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Räucherlachs in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Sahne zugiessen und bei mittlerer Hitze kurz einkochen lassen. Die Kräuter zwischen den Fingern zerreiben und in die Sauce rühren. Die Nudeln abgiessen, nicht abschrecken und mit der Sauce vermengen. Die Lachsstreifen und die Oliven unterheben. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem weissem Pfeffer würzen.

Die Fettuccine auf vier Tellern anrichten, mit frischen Basilikumblättchen garnieren und servieren.

Pro Portion: etwa 690 kcal (Kalorien) etwa 25 g Eiweiss etwa 35 g Fett

Tipp: Besonders köstlich gelingen Fettuccine mit Lachs, wenn man statt getrockneten frische Nudeln verwendet. Will man diese nicht selbst herstellen, findet man sie im Kühlregal jedes gut sortierten Supermarktes. Frische und getrocknete Fettuccine gibt es übrigens in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen. Die grünen Fettuccine, die ihre Farbe dem Spinat verdanken, eignen sich auch sehr gut für dieses Rezept, weil der Lachs mit dem Spinat