



## Tagliatelle mit Räucherforelle und cremiger Dillsauce

 20-30min  4 Personen

Die Kombination Fisch und Dill funktioniert einfach immer! Doch diese Pasta schmeckt nicht nur toll, die Räucherforelle liefert auch jede Menge leicht verdauliches und hochwertiges Protein und ist dabei reich an Vitaminen und fettarm.

## Was du von uns bekommst

- unbehandelte Zitrone
- geräucherte Forellenfilets<sup>4</sup>
- Sauerrahm<sup>7</sup>
- frischer Dill
- Tagliatelle<sup>1</sup>
- Jungzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Butter<sup>7</sup>
- Gemüsesuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 14.8g, Eiweiß 30.3g, Kohlenhydrate 94.5g



### 1. Gemüse vorbereiten

Einen mittleren Topf mit 2TL Salz und Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. **Jungzwiebeln** putzen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. **Zitronenschale** abreiben und den **Saft** pressen. **Dill** fein hacken.



### 4. Jungzwiebeln anschwitzen

Eine große Pfanne mit 2EL Butter mittelhoch erhitzen und **Jungzwiebeln** ca. 3-4 Minuten dünsten. 200ml Wasser zugießen, einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen und kurz aufkochen.



### 2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Tagliatelle** ca. 6-8Min. bissfest garkochen. Anschließend abgießen und warm beiseitestellen.



### 5. Sauce kochen

Die Pfanne mit dem **Sauerrahm** und **3-4EL Zitronensaft** ablöschen. Die **Zitronenschale** sowie **3/4 vom Dill** unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Forelle schneiden

Inzwischen die **Räucherforellenfilets** in mundgerechte Stücke schneiden.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Nudeln** in die **Sauce** geben und alles gut vermengen, evtl. nochmals mit Salz und **Zitronensaft** abschmecken, dann kurz bei niedriger Hitze ziehen lassen, bis die gewünschte Nudelkonsistenz erreicht ist. Die **Forellenteile** vorsichtig unterheben, dann die **Pasta** anrichten und mit dem übrigen **Dill** garnieren.