

# MAMA MIA

**Tagliatelle al  
Salmone**



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Catering GmbH – Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# Tagliatelle al Salmone

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Tagliatelle, 250 g frischer Lachs, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen (evtl. auch mehr), 200 ml Sahne, 200 ml trockener Weißwein, 200 ml Gemüsebrühe, 1 kl. Dose gehackte Tomaten, 2 TL Tomatenmark, 1 halbe Limette, 1 TL Dill, 2 EL gehackte Petersilie, 2 EL Olivenöl, Salz (Fleur de Sel) und Pfeffer

---

Arbeitszeit:	ca. 40 Min.	Schwierigkeitsgrad:	einfach
Koch-/Backzeit:	ca. 20 Min.	Kalorien p. P.:	keine Angabe

---

## Zubereitung:

Zunächst den Lachs würfeln und in 2 EL Olivenöl rundum kurz anbraten. Dann herausnehmen und die gehackten Schalotten in die Pfanne geben. Kurz anschwitzen, bis sie glasig sind und anschließend den Knoblauch hineinpressen und direkt mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Wein bis zur Hälfte einreduzieren lassen und dann die Gemüsebrühe dazugeben. Dies nun ca. 5 Minuten zusammen weiterköcheln lassen. Anschließend die Dosentomaten und den Tomatenmark beifügen. Nun ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen, den Saft der halben Limette dazugeben, das Ganze abschmecken und nach Belieben noch eine Zehe Knoblauch hineinpressen. Nach ca. 5 Min. die Sahne darüber gießen und dann den Lachs wieder in die Soße legen. Das Ganze noch mal kurz aufkochen, dann die zwischenzeitlich gekochten Tagliatelle in die Sauce geben und kurz darin ziehen lassen, damit sie etwas Sauce aufnehmen können. Im Anschluss den Dill sowie die Petersilie darüber streuen und servieren. Mit etwas Salz abschmecken.

*Buon Appetito!*