

## Bärlauch-Tagliatelle mit Räucherlachs



### Zutaten für 2 Portionen:

200 g Tagliatelle (oder andere Bandnudeln)  
1 Stk. Schalotte  
2200 g Räucherlachs  
60 g Bärlauch  
Olivenöl extra vergine  
50 ml Gemüsebrühe  
2-3 EL Crème fraîche  
1 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Am Beginn für die Bärlauch-Tagliatelle mit Räucherlachs die Schalotte abschälen und anschließend klein würfelig schneiden. Den Räucherlachs in kleine Stücke und den gewaschenen Bärlauch in dünne Streifen schneiden.

Jetzt die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Währenddessen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Räucherlachs kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, kurz köcheln lassen und Crème fraîche begeben. Den Bärlauch hinzugeben.

Am Ende mit Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Tagliatelle zur Bärlauch-Sauce geben, kurz schwenken und anrichten.

