



## All-in-one-Tagliatelle mit Lachs + Spinat

### Zutaten für 3 Portionen:

250 g Tagliatelle  
150 g Baby Blattspinat (frisch)  
3 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten  
1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt  
100 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
ca. 350 ml Gemüsebrühe  
250 g Stremellachs  
1 Msp. Abrieb einer Bio Zitrone  
ca. 3 EL frisch geriebener Parmesan  
ca. 100 g Ricotta  
Salz / Pfeffer



### Zubereitung:

Den Spinat waschen und zusammen mit den Tagliatelle, den Frühlingszwiebeln und dem gehackten Knoblauch in einen beschichteten Topf oder beschichtete Pfanne mit hohem Rand geben. Den Weißwein mit der Sahne und Gemüsebrühe zugeben und die Nudeln mit geschlossenem Deckel garkochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Zwischendurch die Zutaten immer mal wieder umrühren, den Topf sonst stets geschlossen halten. Vor der Zugabe des Lachses die Pasta dezent mit Pfeffer, Salz + Zitronenabrieb würzen.

Die Garzeit richtet sich nach den Nudeln, ggf. muss noch etwas Brühe zugegeben werden.

Den Stremellachs von der Haut befreien, mit der Gabel in grobe Stücke (Tranchen) teilen und kurz vor Ende zugeben. Der Lachs soll nur kurz für ca. 2 Min. erwärmt werden.

Die Pasta auf Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit einem Klecks Ricotta verfeinern. Bei Bedarf am Tisch mit Pfeffer + Salz nachwürzen, da der Fisch schon sehr würzig ist.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)