

Tagliatelle mit Spinat und Lachs in Zitronen - Ricotta Soße



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, abwechslungsreiche Pasta für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 500 g küchenfertiges Lachsfilet ohne Haut
- 400 g Tagliatelle
- 200 g feiner junger Baby - Spinat, geputzt, reichlich gewaschen
- 250 g Ricotta
- 200 ml Sahne
- 75 ml trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

- Etwas Olivenöl und Butter
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle oder etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den Spinat putzen, mehrfach waschen, gut ablaufen lassen, oder auf einem Küchentuch trocknen.

Schritt3

Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser „bissfest“ kochen und auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt4

Das Lachsfilet unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, in 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Olivenöl mit Butter gemischt von allen Seiten ca. 2 min. braten, Farbe nehmen lassen und zunächst warm stellen.

Schritt7

In die gleiche Pfanne noch einen Stich Butter und die gewürfelten Zwiebeln geben, glasig angehen lassen.

Schritt8

Den trockenen Spinat dazu geben und mit dem Weißwein aufgießen

Schritt9

kurz 1 - 2 min. bei geschlossenem Deckel angehen lassen.

Schritt10

Mit einer Schaumkelle heraus fangen, Ricotta und die Sahne in den Ansatz geben, verrühren, leise köcheln lassen.

Schritt11

Salzen, pfeffer und etwas Zitronensaft und mit Abrieb abschmecken, leise etwas „sämig“ reduzieren lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die noch heißen Tagliatelle und die Lachswürfel wieder dazu geben, zusammen 1 - 2 min.“
simmern“ lassen. Durch schwenken und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** lachs, schnell, tagliatelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliatelle-mit-spinat-und-lachs-in-zitronen-ricotta-sosse/>