

## Tagliatelle mit Räucherlachs

*Bild folgt*

### Zutaten für 4 Portionen:

350 gr	Tagliatelle
1	Zwiebel, gehackt
1 Bund	Schnittlauch
30 gr	Butter
1 Handvoll	Cocktail-Tomaten, geviertelt
2 EL	Weinbrand
2 EL	Weisswein
250gr	Sahne
300 gr	Räucherlachs in Scheiben geschnitten
	Pfeffer
	Zitronensaft
	italienische Kräuter

Zwiebel in Butter andünsten und die Tomaten hinzufügen und 5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

Weinbrand, Weisswein, Salz, Pfeffer und Sahne zugeben und 5 Min aufkochen lassen. Lachs und Zitronensaft in die heisse Sosse geben.

Tagliatelle in kochendem Wasser bissfest kochen und mit der Sosse vermischen.

Mit Pfeffer und gehacktem Schnittlauch bestreuen.