

Tagliatelle mit Lachs und grünem Spargel

Arbeitszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	40 g
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	60 g
Brennwert	955 kcal / 3.980 kJ

Zutaten für 4 Portionen

800 g Lachsfilet
500 g Tagliatelle
100 g Butaris Butterschmalz
Salz
Pfeffer
500 g grüner Spargel
3 Stängel Petersilie
12 Kirschtomaten
1 TL frisch geriebene Zitronenschale
Frische Kräuter



Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Tagliatelle mit Lachs als erstes das Lachsfilet in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Tagliatelle in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Schritt 2/4

Die Hälfte Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel darin von allen Seiten in ca. 4 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt warmstellen.

Schritt 3/4

Spargel waschen und schräg in Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Restliches Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben kurz knackig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale, Petersilie und Tomaten untermischen. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Spargelgemüse vermischen.

Schritt 4/4

Das Spargelgemüse auf Teller verteilen, die Lachswürfel mit dem Fond darauf verteilen. Zum Schluss die Tagliatelle mit Lachs mit frischen Kräutern dekorieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.