



Pasta mit Lachs-Sahne-Sauce

Zutaten

- 200 g Tagliatelle
- 125 g Lachsfilet
- 2 Stängel Basilikum
- 150 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Schinken Sahnesauce
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Tagliatelle nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.
3. In einen Topf Wasser und Sahne gießen. MAGGI Für Genießer Schinken Sahnesauce einrühren und zum Kochen bringen. Die Lachswürfel zugeben und bei geringer Wärmezufuhr 2 Min. kochen. Dabei gelegentlich vorsichtig umrühren.
4. Basilikum zugeben und mit Zitronensaft abschmecken. Die Tagliatelle mit der Sauce anrichten und servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	81 g
Energie	692 kcal
Fett	27 g
Protein	29 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen