



## Cremige Lachs Pasta mit Sahnesoße

### Zutaten

(Für ca. 2-3 Portionen)

- 250 g Pasta nach Wahl
- ca. 400 g Lachsfilet (mit Haut)
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Tomatenmark
- 2-3 Schalotten
- 80 g Butter
- etwas Frühlingslauch
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Pasta nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser al dente kochen.
2. Die Butter in der Hochrandpfanne erhitzen. Die Schalotten fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend das Tomatenmark einrühren. Mit Weißwein ablöschen und die Sahne dazugeben.
3. Den Lachs in grobe Stücke schneiden und in der Soße etwa 2-3 Minuten gar ziehen lassen.
4. Die fertige Pasta in die Lachssauce geben und gut vermengen. Anschließend anrichten, mit etwas Frühlingslauch garnieren und genießen. Guten Appetit!

STONIQ-HOCHRANDPFANNE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“  
 Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten  
 Rezepte von:

**GALEKOCHT**  
 Omas REZEPTE