

# Tagliatelle mit Lachs

## Zutaten für 2 Portionen:

1 Zwiebel	2 TL Butter	3 EL Zitronensaft
½ TL Zucker	150 ml Schlagsahne	50 ml Hühnerbrühe
½ Bund Basilikum	100 ml Milch	Salz, Pfeffer
200 g Tagliatelle	250 g Lachsfilet	1 EL Öl

## Zubereitung:

1. 1 Zwiebel würfeln. In 1 TL zerlassener Butter 2 Min. dünsten. 3 EL Zitronensaft, 150 ml Schlagsahne und 50 ml Hühnerbrühe zugießen und aufkochen. Sauce mit ½ TL Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
2. 200 g Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. 250 g Lachsfilet in 2 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. 1 TL Butter und 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachswürfel darin rundherum 4 Min. braten.
3. Blätter von ½ Bund Basilikum und 100 ml Milch in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Schneidstab pürieren. Basilikum-Milch in die Zitronensauce gießen, aufkochen und evtl. nachsalzen.
4. Nudeln abgießen, mit der Sauce mischen und mit den Lachswürfeln servieren.