



# Tagliatelle mit Lachs in Basilikum-Rahm

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

**1 Lachsfilets 220 g »**

**250 g gelbe Kirschtomaten**

**1 Schalotte(n)**

**200 g Tagliatelle**

**2 EL Olivenöl**

**300 ml Gemüsebrühe**

**100 g Schlagsahne**

**2 EL frisches Pesto**

**Salz**

**Pfeffer**

**Einige Basilikumblättchen zum Garnieren**

## Zubereitung

1. Lachsfilet nach Packungsanweisung auftauen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech geben.
3. Mit 1 EL Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Umluft ca. 15 Minuten schmoren.
5. Inzwischen Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
6. Lachs in Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln, im übrigen heißen Olivenöl glasig schwitzen.
7. Mit Brühe ablöschen, Sahne zufügen und ca. 5 Minuten leicht einköcheln lassen.
8. Pesto zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs zufügen und in der heißen Sauce 2-3 Minuten garen.

- 9.** Tagliatelle abgießen und vorsichtig mit der Sauce vermengen.
- 10.** Auf Tellern anrichten, ofengeschmorte Tomaten darauf verteilen und mit frischen Basilikumblättchen bestreuen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!