

# Kochen mit Klaus

## Pasta mit Räucherlachs-Dill-Sahnesauce

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Farfalle-Nudeln, 3 Lauchzwiebeln, Salz, weißer Pfeffer, Muskat,
- 250 g Champignons, 200 ml Sahne, 2 TL Gemüsebrühe, Weißwein,
- 2-3 EL helle Sauce, Zitronensaft, Butter, 200 g Räucherlachs,
- je 1 EL TK-Dill & Petersilie

### Zubereitung:

1. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden, -weiß klein hacken. Pilze putzen u. vierteln oder halbieren. Lachs in Streifen schneiden. Nudeln mit Gemüsebrühe nach Angabe zubereiten (200 ml Sud abnehmen), vom Herd nehmen u. warm halten.



2. In der Zwischenzeit Lauchzwiebeln u. Pilze in Butter andünsten, mit Sahne u. Sud ablöschen. Helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit Wein verlängern bis eine dickere Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Zitronensaft abschmecken. Lachs zugeben u. erwärmen. Kräuter einrühren.



3. Farfalle abgießen, mit heißer Sauce bedeckt u. Petersilie garniert in tiefen Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Lecker und schnell!*

