

Kochen mit Klaus

Tortellini mit Sahnesauce & Lachsstreifen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 280 g Tortellini mit Lachs-Käsefüllung, 1 kleine Zwiebel, Salz,
- weißer Pfeffer, 200 ml Sahne, 1 l Gemüsebrühe, 2 EL helle Sauce
- 1 Pck. Fix für Lachs-Sahne Gratin, 50 ml trockener Weißwein, Butter,
- 100 g Räucherlachs, je 1 EL TK-Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe abschneiden, Rest klein würfeln. Lachs in Streifen schneiden. Nudeln mit Gemüsebrühe nach Angabe zubereiten, (200 ml Kochwasser auffangen) u. vom Herd nehmen.



2. In der Zwischenzeit Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Sahne u. der Brühe ablöschen. Fix, helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit Wein verlängern, Kräuter einrühren. Lachs zugeben u. erwärmen.



3. Tortellini abgießen, mit heißer Sauce bedeckt u. Zwiebelringen garniert in tiefen Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Lecker und schnell!

