

## Lachs - Sauce (Zu Tagliatelle)

Kategorien: Saucen, Nudelsaucen

Zutaten für: 4 Portionen

1	Teel.	Butter
200	Gramm	Raeucherlachs
400	Gramm	Creme Fraiche

### Anleitung:

Die Lachsscheiben in Streifen schneiden und in der geschmolzenen Butter bei milder Hitze anschmurgeln (ca 2 Min.). Die Creme Fraiche dazugeben und noch 5 Minuten koecheln lassen. Mit Schmand oder saurer Sahne geht es natuerlich auch, aber 20% Fett sollten es schon sein (also nichts fuer Figurbewusste). Zu 500 Gramm gruenen oder weissen Bandnudeln (Tagliatelle). Als Getraenk ein Rotwein, Rose' oder trockener Weisswein. 21,01.1994