

## Raeucherlachs - Sauce (Zu Teigwaren)

Zutaten für: 1 Rezept

2		Schalotten
1	Essl.	Butter
250	Gramm	Mascarpone
350	Gramm	Saure Sahne
1	Essl.	Dijon-Senf
		Salz
		Pfeffer
200	Gramm	Räucherlachs
200	Gramm	Brunnenkresse oder Petersilie

### Anleitung:

Schalotten hacken, in Fett dünsten. Mascarpone und saure Sahne einrühren, erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken (Vorsicht: Lachs ist salzig!). Senfcreme bei milder Hitze ziehen lassen. Lachs grob zerteilen, Kresse waschen und verlesen, harte Stiele entfernen, grob hacken. Lachs mit der Creme mischen und die gekochten Teigwaren unterrühren. Kresse darauf verteilen.