

## Pappardelle mit Räucherlachs-Basilikum-Sauce

Kategorien: Hauptspeise, Teigwaren, Fisch, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Raeucherlachs
1		Schalotte, fein gewuerfelt
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
200	ml	Sahne
300	Gramm	Pappardelle
2		Tomaten
1	Bund	Basilikum
		Salz, Pfeffer
		Butter

### Anleitung:

Vom Raeucherlachs die Raender abschneiden, den Rest in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalottenwuerfel und den Knoblauch anschwitzen. Raeucherlachsraender zugeben, mit Sahne auffuellen und ca. 10 Minuten leicht koecheln lassen.

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Die Tomaten haeuten, entkernen und wuerfeln. Basilikumblaetter abzupfen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer wuerzen, Basilikum dazugeben und gut durchmischen.

In eine Pfanne mit etwas Butter die heissen Nudeln geben, Tomatenwuerfel und Raeucherlachsstreifen zufuegen. Gut durchschwenken, mit der Sauce uebergiessen und anrichten.