



Mai 2016: Grüne Tagliatelle mit Spargel-Lachs-Sauce

Zutaten:

- » 500 g weißer Spargel
- » 100 g geräucherter Lachs
- » 300 g grüne Bandnudeln
- » 1 mittelgroße Zwiebel
- » 2 EL Mehl
- » 2 EL Butter
- » ¼ l fettarme Milch
- » Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Zitronensaft
- » Dill

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Wasser zu kochen bringen, Salz, Zitronensaft dazu. Den geschnittenen Spargel ca. 8 Minuten garen. Spargel entnehmen und Spargelwasser aufheben. Lachs in dünne Streifen schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mehl dazugeben, kurz anschwitzen, mit Spargelwasser, Milch und Brühe ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Dill, Lachstreifen und Spargel in die Sauce geben und gut vermengen. Nudeln abgießen und mit der Spargel-Lachssauce anrichten.