

Pappardelle mit Lachs-Champignons in Zitrus-Sauce



Zutaten:

Für 2 Personen

- 150 g Champignons
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Zitrone und 1 große Orange (ggf. 2 kleine)
- 1 Prise Zucker
- 200 g Räucherlachs
- 3 Stiele Petersilie
- 150 g Pappardelle
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Fischgewürz, Chili und Paprika mild
- 1 Becher Sahne

Zubereitung:

Nudeln in ausreichend Salzwasser gar kochen.

Zwiebel fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Zitrone und Orange auspressen und zusammen in ein Gefäß gießen. Räucherlachs in Streifen schneiden. Petersilie fein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Pilze darin anschwitzen und mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Salzen und pfeffern und ca. 10 Minuten einköcheln lassen.

Anschließend den Zitrusaft angießen und einige Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Räucherlachsstreifen dazugeben, Sahne angießen und mit Fischgewürz, Chili, Paprika und einer Prise Zucker abschmecken. Mengen jeweils nach Geschmack.

Die Nudeln abgießen und zusammen mit dem Pfanneninhalt anrichten.

Guten Appetit! 😊