

# Pastashop24.de

## Lachsgratin mit Weißweinsauce überbacken mit Tagliolini Limone und Frühlingszwiebeln

### Zutaten für 4 Personen:

130ml Noilly Prat (Wermut) oder Weißwein  
400ml Sahne  
1 kleine Zitrone  
2 Eigelb  
Salz und Pfeffer

250g Tagliolini Limone  
4 dicke Scheiben Lachsfilet  
frischer Dill  
1 Bund Frühlingszwiebeln (oder Gemüse nach  
Wahl, z.B. Spargel oder Broccoli)



### Zubereitung:

Für die Sauce Noilly Prat in einen Topf geben und einköcheln lassen. Mit Sahne aufgießen und bei reduzierter Hitze 10 Minuten einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen.

Den Backofen auf 200°C (Heißluft) vorheizen.

Lachs abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und den Lachs hineinlegen. Mit Dill belegen.

Zur Fertigstellung der Sauce die beiden Eigelbe unterrühren, die Masse über den Lachs geben und ca. 15-20 Minuten überbacken.

Frühlingszwiebeln putzen und welke Stücke entfernen, dann in größere, schräge Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln darin kurz anbraten und schwenken. Tagliolini Limone nach Packungsanweisung im Salzwasser al dente kochen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Dill garnieren und sofort servieren.