

# Pastashop24.de

## Tagliolini allo Zafferano mit Lauchwürfeln in Kurkuma-Sahne

### Zutaten für 2 Personen:

250g Tagliolini allo Zafferano  
250g Lachsfilet (frisch oder TK)  
1 Chilischote  
1 Schalotte  
2 Stängel Frühlingszwiebeln  
frische glatte Petersilie  
Olivenöl  
1 Schuss Noilly Prat (Wermut)  
Kurkuma Gewürz  
150g Schmand  
Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Salzwasser auffangen.

Chilischote entkernen und kleinschneiden. Schalotte schälen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen und hacken. Lachsfilet trockentupfen und in gleichgroße Würfel schneiden. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel kurz scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Schalotte, Frühlingszwiebeln und Chiliwürfel in die Pfanne geben und in etwas Olivenöl anschmoren. Mit Noilly Prat ablöschen und kurz einköcheln lassen. Kurkumagewürz vorsichtig (kann Flecken hinterlassen!) nach Geschmack hineingeben und gut einrühren. Etwas Salzwasser hinzugeben, kurz aufköcheln lassen und Schmand einrühren. Tagliolini in die Kurkumasahne geben und gut vermengen.

Frische Petersilie unterheben, auf vorgewärmten Tellern servieren und ggf. etwas frische Frühlingszwiebeln darüber streuen.