

Lachs-Tomaten-Pasta

Pasta aus selbst gemachten Nudelteig mit tomatiger Lachs-Soße

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Nudelteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. gemahlener Safran
2 Eier (Größe M)
1 TL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 Pr. Salz

Lachs-Tomaten-Soße:

250 g tiefgekühlte Lachsfilets
etwa 300 g Tomaten
4 Frühlingszwiebeln
etwa 15 g Butter oder Margarine
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
6 EL Milch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Nudelteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche sorgfältig durchkneten (Teig darf nicht kleben). Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

- 2 Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf leicht bemehlter Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen, leicht trocknen lassen, aufrollen und in schmale, etwa 1/2 cm breite Streifen schneiden. Teigspiralen nebeneinander ausbreiten und nochmals etwas trocknen lassen. **Mit der Nudelmaschine:** Teig in 10 Portionen teilen, gut mit Mehl bestreuen (Teig darf nicht kleben), mit der Maschine einzeln zu Platten wälzen, etwa 1 Std. trocknen lassen, dabei die Platten jeweils nach 30 Min. wenden. Platten mit Tagliatelle-Walze in Streifen schneiden, diese ausbreiten und nochmals etwas trocknen lassen.



3 Lachs-Tomaten-Soße:

Lachs nach Packungsanleitung auftauen lassen. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Lachs trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.

- 4** Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und Lachsstücke darin kurz anbraten. Frühlingszwiebeln zufügen, kurz mitdünsten und mit dem Lachs aus der Pfanne nehmen. Crème fraîche mit Gustin und Milch in der Pfanne gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Lachs mit Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel untermischen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Pasta servieren.

