# Tagliatelle in Lachs-Spinat-Soße

*Lachs und Spinat –*
*eine Kombination wie für einander gemacht…*

**Zutaten (für 2 Personen)**

1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150g Wildlachsfilet (frisch oder tiefgekühlt)
2 EL Olivenöl
1 Schuss Weißwein
1 Schuss Sherry
200 g Blattspinat (tiefgefroren)
1 Becher Sahne
1 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Spritzer Zitronensaft
150 g Tagliatelle

**Zubereitung**

1. Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch pressen. Das Wildlachsfilet in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der gewürfelten Zwiebel und dem Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.
2. Wenn der Fisch gegart ist und die Zwiebeln glasig gedünstet sind, alles mit Weißwein und Sherry ablöschen und den Spinat zur Pfanne hinzugeben.
3. Die Tagliatelle in gut gesalztem Wasser al dente kochen.
4. In der Zwischenzeit Sahne und Crème fraîche hinzugeben, wenn der Spinat genügend aufgetaut ist und alles etwa eine Viertelstunde lang bei mäßiger Temperatur köcheln lassen.
5. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und auf die Tagliatelle geben. Mit einer Zitronenscheibe garnieren. Fertig!

**Verfasser: Sarah Flieshardt**