

# Fettuccine mit Lachs

## Zutaten

1 kg Fettuccine  
400 g Räucherlachs  
80 g Butter  
3/4 l Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch nach Geschmack  
3 Schalotten  
200 ml Weißwein  
2 EL Olivenöl  
Parmesan

## Zubereitung

Nudeln nach Anweisung kochen, so dass sie zeitgleich mit der Sauce fertig sind.

Schalotten möglichst fein hacken, in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die Sahne hinzufügen und reduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch abschmecken.

Den Räucherlachs in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren in die Sauce geben, damit dieser nur noch angewärmt wird. Kocht er mit, zerfallen die zarten Stücke.

Mit den abgeschreckten und in Olivenöl geschwenkten Nudeln mischen und sofort servieren.

Nach Geschmack frisch geriebenen Parmesan darüber geben.