

# Tagliatelle mit Lachs und Tomate

Ein schnelles und simples Rezept - aber trotzdem (oder gerade deswegen) soooooo gut!

Ihr könnt Euch nicht vorstellen, wie die entsprechende Seite in meinem Kochbuch aussieht - daran erkenne ich immer die Rezepte, die ich wirklich schon seit vielen Jahren koche - das Buch lag beim Kochen mittendrin und es ließ sich kaum vermeiden, dass es Spritzer abbekam... (inzwischen habe ich einen Kochbuchständer in der Küche, somit ist das Problem behoben \*g\*). Dieses Rezept ist auch gut für Gäste geeignet und stammt mit kleinen Abwandlungen aus dem Buch 'Nudeln' von Dr. Oetker.



Zutaten (für 4 Portionen):

---

- **4 Tomaten**
- **150 g geräucherter Lachs**
- **2 Knoblauchzehen**
- **60 g schwarze Oliven**

- **3 EL Olivenöl**
  - **200 g Creme fraiche**
  - **100 ml Milch**
  - **Salz, Pfeffer**
  - **1/2 TL gerebelter Estragon**
  - **400 g grüne Tagliatelle**
  - **nach Belieben frischer Estragon**
- 

Tomaten waschen, an der Unterseite kreuzweise einritzen und einige Sekunden in kochendes Wasser legen. In kaltem Wasser abschrecken, Haut abziehen, halbieren, entkernen. Stielansatz herausschneiden und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Lachs in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und durchdrücken oder fein würfeln. Oliven nach Belieben entsteinen und in Stücke schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch darin hellgelb anschwitzen. Lachs und Oliven zugeben. Creme fraiche vorsichtig unterrühren und die Tomatenspalten zugeben. Bei geringer Wärme erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Nudeln abgießen, in eine Schüssel geben. Heiße Soße darauf verteilen. Nach Belieben mit frischem Estragon garnieren.



### Tipps:

- Wer Familienmitglieder oder Gäste hat, die nicht so gerne Oliven mögen: einfach die Oliven ganz lassen, dann kann man sie ohne Probleme weglassen.
  - Wem die Soße zu dick ist, kann mehr Milch zugeben.
  - Die Milch kann durch etwas Kochwasser der Nudeln ersetzt oder damit ergänzt werden.
-