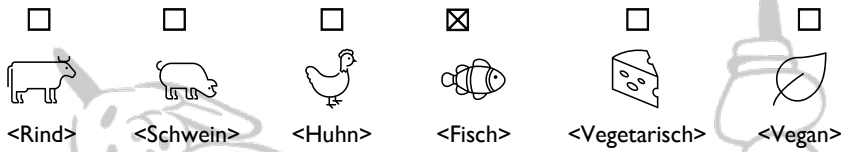


# Tagliatelle mit Spargel und Lachs

Rezept von: Detlef

für: 6 Personen



## Zutaten

500	g	Tagliatelle
160	g	grüner Spargel
40	g	Butter
1	EL	glatte Petersilie fein gehackt
1	EL	Basilikum fein gehackt
320	mL	Sahne
50	g	Parmesan gerieben
6	Stücke	Lachsfilet
		italienische Gewürze / Kräutersalz / Pfeffer / Olivenöl

## Grilltyp:

Kugelgrill  Gasgrill  Holzkohle

Vorbereitungszeit: 30 min

Zubereitungszeit: 30 min

## Besonderes Equipment

keines

## Zubereitung

1. Olivenöl mit Kräutersalz mischen und Lachsfilets damit marinieren – stehen lassen
2. Tagliatelle all dente kochen, abtropfen und wieder in den Topf geben
3. Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden
4. Butter in Topf zerlassen und Spargel darin ca. 5 Minuten bissfest garen
5. Petersilie, Basilikum und Sahne zugeben – 2 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen, danach warmhalten
6. Lachsfilets bei indirekter Hitze grillen bis sie eine schöne Farbe haben und durch sind
7. Tagliatelle, Sahnesauce mit Spargel und Parmesan in einer großen Schüssel mischen und gemeinsam mit dem Lachs servieren