

# Tagliatelle mit Räucherlachs

250 gr. geräucherter Lachs

250 gr. Bandnudeln

2 hart gekochte Eier

2 Becher Creme Fraiche

2 EL Milch

ca. 2 EL Dill

Salt, Pfeffer, etwas Suppenpulver

Milch, Creme Fraiche bei mittlerer Hitze  
verrühren (nicht kochen) Dill dazu,  
Eier würfeln und auch dazu geben  
mit Salt und etwas Suppenpulver  
abschmecken, Pfeffer - Sauce warmhalten.

Nudeln in Salzwasser kochen.

Räucherlachs in kleine Stücke schneiden.

Nudeln abseihen, mit etwas Butter verfeinern  
Eier/Dill Sauce darüber und mit „kaltem“  
Lachs bestreuen.

Dazu passt Weißwein od. auch ein Roséwein.

Viel Spaß beim nachkochen,

Euer  Dill (FALDAMER)