

Tagliatelle mit Räucherlachs

250 gr. geräucherter Lachs

250 gr. Bondnudeln

2 hart gekochte Eier

2 Becher Creme Fraîche

2 EL Milch

ca. 2 EL Dill

Salt, Pfeffer, etwas Suppenpulver

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

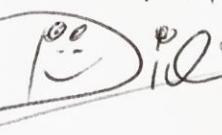
Nudeln in Salzwasser kochen.

Räuchlachs in kleine Stücke schneiden.

Nudeln abseihen, mit etwas Butter verfeinern
Eier-Dill Sauce darüber und mit "halten"
Lachs bestreuen.

Dazu passt Weißwein od. auch ein Roséwein.

Viel Spaß beim nachkochen,

Euer  Dili (Padaner)