

Tagliatelle mit Philadelphia-Lachssauce



Auf einen Blick

Portionen:

2

Portionen

Anspruch:

leicht

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Zutaten

- 250 g frische Tagliatelle (aus dem Kühlregal)
- 175 g Philadelphia Kräuter Balance
- 1 Pck. Räucherlachs (100 g)
- 100 g Kirschtomaten

Zubereitung

1. Für die Tagliatelle reichlich Wasser aufkochen und kräftig salzen. Tagliatelle zugeben und 2-3 Minuten (nach Packungsanweisung) kochen.
2. Inzwischen 1-2 Kellen Kochwasser (ca. 150 ml) von den Nudeln in eine Pfanne geben. Philadelphia zugeben und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen.
3. Räucherlachsscheiben grob zerzupfen und in die Sauce geben. Tomaten vierteln und zur Soße geben.