

Lachsforellen-Filets auf Tagliatelle



Genuss & Leidenschaft

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	1 Dose HINK Lachsforelle, 115g
	150g Tagliatelle
	4 Stück eingelegte getrocknete Paradeiser
	½ Stück Büffelmozzarella
	Etwas Öl der Paradeiser
	Salz
	etwas gehackter Oregano
	gezupfter Oregano zum Garnieren



Zubereitung:

Schritt 1:

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Abseihen. Mit Salz, gehacktem Oregano und etwas Öl der eingelegten Paradeiser durchschwenken.

Schritt 2:

Eingelegte Paradeiser und Mozzarella in kleine Würfel schneiden, beifügen und durch Schwenken gut vermischen. Zum Schluss die Lachsforellen-Filets dazu geben.

Schritt 3:

Anrichten, mit Oregano und etwas Paradeiseröl beträufeln.