

## *Tagliatelle mit Broccoli und Lachs*

### *Zutaten:*

für 2 Portionen:

250g Tagliatelle

1 Broccoli

200g Lachsfilet

1EL Tomatenmark

200g Sahne

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

### *Zubereitung:*

Tagliatelle nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und ebenfalls bissfest kochen, abseihen.

Zwiebel und gehackten Knoblauch in einem Topf anrösten und mit Sahne aufgießen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und Tomatenmark dazugeben.

Lachs in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne anbraten und dann zur Sauce geben.

Brokkoli dazu geben, vermischen, abschmecken und mit den Nudeln servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

## *GUTEN APPETIT!*