

FÜR 6 PERSONEN

Nudeln mit Räucherlachs nach Ugo Tognazzi

Linguine al salmone di Ugo Tognazzi

500 g Nudeln,

50 g Butter,

120 g roher Schinken,

120 g Räucherlachs,

500 g geschälte Tomaten,

$\frac{1}{2}$ Glas Sahne,

$\frac{1}{2}$ Zwiebel,

$\frac{1}{2}$ Glas Weißwein,

Salz, Pfeffer

Dieses Rezept stammt von dem Schauspieler Ugo Tognazzi, der ein Liebhaber der guten Küche ist. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel hinzufügen und bei kleinem Feuer rösten. Dann den in Streifen geschnittenen Schinken dazugeben und einige Minuten schmoren lassen; umrühren und mit dem Wein ablöschen. Die geschälten Tomaten hineingeben und mit einer Gabel etwas zerteilen, so daß man eine sämige Sauce erhält. Noch 10 Minuten lang schmoren lassen und dann den in Stücke geschnittenen Räucherlachs dazugeben und umrühren. Mit Pfeffer und eventuell noch etwas Salz abschmecken. Zuletzt die Sahne darübergießen, alles gut vermischen und die gekochten Nudeln hineingeben. Nochmals umwenden und servieren.

Variante: Anstelle des Weines ein Glas Weinbrand nehmen.