

## Lachs mit Tagliatelle in Dillsauce – Alle in One Gericht aus dem Ofenmeister



### Zutaten:

- 30 g Öl
- 2 Stück rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Cremefine (wer möchte kann auch Sahne verwenden)
- 250 g Milch 1,5 % Fett
- 200 g Wasser
- 250 g Tagliatelle
- 2 Stücke frischen Lachs (ich hatte insgesamt 600 g)
- 10 g Dill (ich nahm getrockneten)
- 2 Prisen Muskat
- 10 g Gemüsebrühe (ich hatte einen kleinen Würfel)
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 Zucchini
- 30 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer nach Belieben

### Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebeln schälen und im TM geben - 3 Sek./Stufe5 zerkleinern - wenn nötig nochmals wiederholen
- Schiebt alles nach unten was an der Mixtopfwand hängt und gebt nun das Öl hinzu - 3 Min./Varoma/Stufe2
- Wasser, Cremefine, Milch, Dill, Muskat, Zitrone, Gemüsebrühe, Tomatenmark und Salz und Pfeffer zum Kochen bringen 5 Min./100 Grad/Stufe1
- Schneidet nun die Zucchini in Stücke und ebenso den Lachs
- Gebt in den Ofenmeister die Tagliatelle und darüber die Zucchini und darauf den Lachs
- Die gemischte aufgekochte Sauce gießt ihr dann obendrauf. Legt den Deckel auf den Ofenmeister und schiebt diesen in den vorgeheizten Backofen ein - 230 Grad/Ober-/Unterhitze/Rost unterstes Einschubfach für ca. 40 Minuten.
- nach 35 Minuten nehmt ihr den Deckel ab und rührt alles kurz durch und gebt nun den Ofenmeister die restliche Zeit (ca. 5 Minuten) ohne Deckel in den Backofen zum Überbacken.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung rund um die Stoneware von Pampered Chef**

**Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**