



Saltimbocca vom Kabeljau auf Zitronen-Tagliatelle

Zutaten für 2 Personen:

2 Kabeljaufilets
4 Blätter Salbei
2 Scheiben Parmaschinken
200g Tagliatelle
2 EL Butter
200 ml Sahne
1 Bio-Zitrone
4 EL geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Kabeljaufilets mit Pfeffer und Salz würzen. Mit je 2 Blättern Salbei belegen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln.

Tagliatelle nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen.



In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne zerlassen, Zitronenschale hinein reiben. Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Parmesan einrühren und die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kabeljaufilets in etwas Olivenöl anbraten, dabei einmal wenden.

Tagliatelle tropfnass in die Soße geben, 2-3 EL Pastawasser hinzufügen und gut durchmengen.

Tagliatelle in tiefe Teller geben und die Kabeljaufilets darauf anrichten.