Rote Pasta mit Lachs und Brie de Meaux AOP in Champagnersoße, und Blätterteig-Herzausstecher

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 200 g Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers
- 600 g Rote Pasta
- 300 g frischer Lachs
- 100 ml Champagner
- 60 ml Sahne
- Blätterteig (Herzausstecher)
- Milder Pfeffer
- Salz

Zubereitungschritte

1. Blätterteig ausrollen und Herzen ausstechen, dann im Backofen bei 200°C, ca. 10 min. backen.
2. Lachs und Brie de Meaux AOP in dünne Streifen schneiden.
3. Rote Pasta abkochen.
4. Pasta in einer heißen Pfanne anbraten, den Lachs und Brie de Meaux AOP dazugeben und für etwa 3 Minuten garen.
5. Ablöschen mit Champagner und Sahne nun noch alles etwas einköcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht.
6. Auf einem Teller anrichten, in romantischer Atmosphäre, die an den Valentinstag erinnert, wie hier auf einem herzförmigen Teller.

? **Tipp:** Wer keinen Champagner mag, kann stattdessen auch einen Crémant d’Alsace für die Soße verwenden.