Nudeln mit Tomaten-Rosé-Lachs-Soße

Zutaten für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	schälen und jeweils in vier dicke Ringe schneiden.
5 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelringe hineinlegen und die Hitze soweit zurücknehmen, dass die Zwiebelringe gerade noch braten. Deckel schließen und 10 Minuten braten (nach 5 Minuten die Zwiebelringe umdrehen).
100 g Tomatenmark	in das heiße Öl geben, verteilen und anbraten.
5 – 8 Zehen roter Knoblauch	schälen und zum Tomatenmark pressen. Bei geschlossenem Deckel 8 Minuten schmoren lassen, dabei die Hitze kontrollieren!
300 ml Roséwein	angießen und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten ziehen lassen.
3 Prisen grobes Meersalz	und
2 EL Basilikum (grob gehackt)	dazugeben und weitere 5 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze ziehen lassen.
1 Dose geschälte Tomaten	dazugeben und bei offenem Deckel etwa 10 Minuten reduzieren. Die reduzierte Soße durch ein feines Sieb abgießen, beiseitestellen.
200 g Sahne	im Topf leicht aufkochen lassen, die Soße dazugeben und vorsichtig verrühren. In einem weiteren Topf das Nudelwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und die Nudeln kochen.
2 oder 3 Lachsfilet (roh)	in Streifen schneiden, zur Soße geben, die Herdplatte ausschalten und den Lachs ziehen lassen, solange die Nudeln fertigkochen. Die Nudeln abgießen, die Soße mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Die Nudeln auf vier Teller verteilen, die Soße darüber geben und servieren.