

Rezept

Bandnudeln mit Lachssahne

Ein Rezept von Bandnudeln mit Lachssahne, am 04.12.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 400 g Lachsfilet | 1 EL Zitronensaft |
| Salz | Pfeffer |
| 400 g Bandnudeln | 100 ml Fischfond |
| 125 g Sahne | 2 Kästchen Gartenkresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Den Lachs waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. In mundgerechte Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
2. Für die Nudeln etwa 4 l Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.
3. Für die Sauce den Fischfond mit der Sahne erhitzen und cremig einkochen lassen. Die Lachswürfel in die Sauce geben und etwa 2 Min. darin ziehen lassen. Die Kresse vom Beet schneiden und bis auf einen kleinen Rest unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Nudeln abgießen, vorsichtig mit der Lachssahne mischen und in vorgewärmte Teller verteilen. Mit der übrigen Kresse bestreut möglichst sofort servieren.