Rezept

Bandnudeln mit Räucherforelle

Ein Rezept von Bandnudeln mit Räucherforelle, am 16.08.2025

Zutaten

400 g	Tagliolini (oder andere nicht zu breite Bandnudeln)
8	Zucchiniblüten
6 Zweige	Basilikum
300 g	geräucherte Forelle
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz
2	junge Zucchini
2	Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
75 ml	trockener Weißwein oder Fischfond mit 1 Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden, diese halbieren. Die Zucchiniblüten vorsichtig öffnen und den Stempel aus der Mitte zupfen. Falls nötig, die Stiele abschneiden. Blüten mit einem Pinsel säubern und halbieren.

3. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und sehr klein würfeln. Basilikum waschen, die Blätter von den Stängeln knipsen und kleiner zupfen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Räucherfisch häuten, eventuell von Gräten befreien, in Stücke zupfen.

4. Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Die Zucchini darin unter Rühren gut anbraten. Blüten und Knoblauch kurz mitbraten. Mit dem Wein ablöschen, Tomaten untermischen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 3 Min. schmoren.

5. Forellenstücke und Basilikum untermischen und nur erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit dem Sugo mischen. In vorgewärmten Tellern servieren. Käse passt nicht dazu.