

Rezept

Chinakohludeln mit Lachssahne

Ein Rezept von Chinakohludeln mit Lachssahne, am 26.04.2025

Zutaten

400 g Tagliatelle	Salz
400 g Chinakohl	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
300 g Sahne	125 ml Gemüsebrühe
200 g Räucherlachs	Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft	1 Kästchen Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Den Chinakohl waschen, putzen und in 2 × 2 cm große Stücke schneiden. 1-2 Min. vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben und bis zum Schluss mitgaren.

2. Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Sahne und Brühe dazugießen und bei starker Hitze offen 5 Min. einkochen lassen.

3. Den Lachs in Streifen schneiden und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Chinakohludeln abgießen, kurz abtropfen lassen, untermischen und alles 2-3 Min. erhitzen.

4. Die Kresse abschneiden und bis auf ein paar Blättchen unter die Nudeln mischen. Restliche Kresse als Garnitur aufstreuen.