

Rezept

Lachsnudeln in Gemüse-Kräuter-Rahm

Ein Rezept von Lachsnudeln in Gemüse-Kräuter-Rahm, am 09.06.2026

Zutaten

Gemüse

300 g Möhren

3 Frühlingszwiebeln

Kräuter & Gewürze

1 Beet Kresse

50 g Bärlauch

1/2 l Gemüsebrühe

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Außerdem

500 g Lachsfilet

400 g Tagliatelle (oder Spaghetti)

2 EL Öl

2 EL Mehl

150 g Crème fraîche

1-2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

Zutaten vorbereiten

- 1.** Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden.

- 2.** Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

- 3.** Lachs abspülen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

- 4.** 400 g Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen.

Sauce zubereiten

5. Bärlauch waschen, abtrocknen, putzen und hacken.

6. Inzwischen Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren und Frühlingszwiebeln zugeben und 5 Min. unter gelegentlichem Rühren braten.

7. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und kurz andünsten. Brühe unter Rühren zugießen und alles in 5 Min. garen.

8. Crème fraîche zum Gemüse geben, einrühren und aufkochen. Bärlauch ebenfalls unterrühren.

9. Fischwürfel zugeben und in der heißen Sauce 3-4 Min. gar ziehen lassen.

10. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Lachsnudeln servieren

11. Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen.

12. Kresse vom Beet schneiden. Nudeln mit der Sauce anrichten und mit der Kresse garnieren.