

Rezept

# Lachsnudeln in Gemüse-Kräuter-Rahm

Ein Rezept von Lachsnudeln in Gemüse-Kräuter-Rahm, am 27.04.2024

## 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.