

Rezept

# Nudeln mit Möhren-Lachs-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Möhren-Lachs-Sauce, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Möhren	<b>150 g</b> geräucherter Lachs
½ Zitrone	<b>1 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer
Pommesgewürz	<b>40 g</b> vegane Frischcreme (ohne Soja)
<b>140 g</b> Reismudeln	<b>1 EL</b> gehackte Petersilie (frisch oder TK)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 16 g F, 22 g EW, 69 g KH

## Zubereitung

1. Die Möhren waschen, putzen und grob raspeln. Den Lachs in feine, 2 cm lange Streifen schneiden. Zitrone auspressen.

---

2. Die Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Die Möhren dazugeben und 3-5 Min. anbraten. Zitronensaft dazugeben und alles erneut 3-5 Min. braten.

---

3. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Pommesgewürz würzen, die Frischcreme und den Lachs untermischen. Die Sauce bei kleiner Hitze warm halten.

---

4. Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und auf zwei Teller verteilen. Die Sauce auf die Nudeln geben und mit der Petersilie garnieren.