

Rezept

Nudeln mit Möhren-Lachs-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Möhren-Lachs-Sauce, am 23.04.2024

Zutaten

300 g Möhren	150 g geräucherter Lachs
½ Zitrone	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
Pommesgewürz	40 g vegane Frischcreme (ohne Soja)
140 g Reismudeln	1 EL 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.