

## Rezept

# Räucherlachs-Gemüse-Sauce

Ein Rezept von Räucherlachs-Gemüse-Sauce, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> kleine rote Paprikaschote	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>1</b> Frühlingszwiebel	<b>4</b> Stängel Basilikum
<b>100 g</b> dünne Scheiben Räucherlachs	½ Bio-Zitrone
<b>75 g</b> Crème fraîche	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. Die Selleriestange waschen und die Enden abschneiden, dabei alle harten Fasern abziehen. Die Frühlingszwiebel waschen und putzen. Paprikaschote, Sellerie und Frühlingszwiebel zusammen sehr fein hacken.
2. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Lachs ebenfalls in Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, 3 TL Saft auspressen.
3. Das gehackte Gemüse mit Basilikum, Lachs und Crème fraîche verrühren. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Mischen mit den Nudeln mit 1-2 EL Nudelkochwasser verrühren.