

Rezept

Zitronennudeln mit Lachs

Ein Rezept von Zitronennudeln mit Lachs, am 04.10.2023

Zutaten

400 g Lachsfilet (ohne Haut)	Salz
Pfeffer	250 g Zuckerschoten
1 Bio-Zitrone	2 Knoblauchzehen
300 g Tagliatelle (Bandnudeln)	2 EL Olivenöl
250 g Sahne	6 Stängel Estragon (ersatzweise Petersilie)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Lachs trockentupfen und 2 cm groß würfeln, salzen und pfeffern. Zuckerschoten waschen und putzen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale nicht zu fein abreiben. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch darin goldbraun braten. Zuckerschoten dazugeben und 3 Min. mitbraten. Zitronenschale und Sahne zufügen und offen 5 Min. einkochen lassen. Lachs unter die Sauce mischen und offen bei mittlerer Hitze in 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Estragon waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Nudeln abgießen, $\frac{1}{8}$ l Kochwasser auffangen. Nudeln, Kochwasser und Estragon unter die Fisch-Sahne mischen. Mit Pfeffer bestreuen.