

Rezept

# Zitronennudeln mit Lachs

Ein Rezept von Zitronennudeln mit Lachs, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> Zuckerschoten
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>300 g</b> Tagliatelle (Bandnudeln)	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>250 g</b> Sahne	<b>6</b> 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.