

Bandnudeln mit Estragonsoße und Lachs

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2TL Butter/Margarine
- » 6EL trockner Weißwein
- » 250ml Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Bd. Estragon
- » 200g in Scheiben Lachsfilet(s)
- » 500g Bandnudeln
- » etwas Zitronenscheibe(n)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Wein angießen und so lange köcheln lassen, bis er verdampft ist. Die Sahne einrühren und sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

2. Den Estragon bzw. Dill abbrausen und trockenschütteln. Etwas zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken. Die Räucherlachs Scheiben in Streifen teilen. Mit den gehackten Kräutern in die Soße geben und erwärmen.

3. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Mit der Soße anrichten und mit den restlichen Kräutern sowie Zitronenspalten garnieren.

Nährwerte: 740kcal/E27g/F29g/KH88g pro Person

angelegt am: 22.09.2002

Rezept-Nr: 172

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke