

# Bandnudeln in Weißweinsoße

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

## Zutaten (2 Personen)

- » 150g Bandnudeln
- » Salz & Pfeffer
- » 200g Lachsfilet(s)
- » 3 EL Zitronensaft
- » 1-2 EL Olivenöl
- » 2 Schalotte(n)
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 50ml Weißwein
- » 1/8l Instant-Klare-Brühe
- » 125g Schlagsahne
- » 2-3 Stiele Dill

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser 10-12min kochen. Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Öl erhitzen. Lachswürfel darin von beiden Seiten 8-10min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.
3. Schalotten fein würfeln. Fett erhitzen. Schalotten darin anbraten. Mit Wein, Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze 4-5min einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dill grob hacken. Gebratene Lachswürfel und Dill zur Soße geben und unterheben. Nudeln mit der Soße auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 770kcal/E31g/F45g/KH56g pro Portion

angelegt am: 18.01.2004

Rezept-Nr: 815

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