

LACHSNUDELN

Das Rezept Lachsnudeln ist ein sehr beliebtes und geschmacklich tolles Gericht.

Zutaten für 2 Portionen

250	g	Nudeln (Bandnudeln)
3	l	Salzwasser
250	g	Lachsfilet (TK oder frisch)
1	Stk	Zwiebel (mittelgroß)
3	EL	Olivenöl für die Pfanne
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
0.5	Stk	Zitrone
80	ml	Suppe (klar)
150	ml	Schlagobers
0.5	EL	Petersilie (frisch)



Foto Gutekueche.at

Zeit

40 min. Gesamtzeit

20 min. Zubereitungszeit

20 min. Koch & Ruhezeit

Zubereitung

- 1 Für die Lachsnudeln zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, danach abseihen und abtropfen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit den Lachs etwas antauen lassen und in mittelgroße oder mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Dann die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- 4 Als nächstes in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun anbraten. Anschließend den Lachs hinzufügen und kurz mitbraten.
- 5 Jetzt noch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit Suppe und Schlagobers übergießen und etwas **einreduzieren**.
- 6 Zum Schluss die gekochten Nudeln hinzugeben und vorsichtig verrühren.
- 7 Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und das Lachsgericht servieren.

Tipps zum Rezept

Anstatt der Petersilie schmeckt auch frischer Kerbel, Thymian, Basilikum oder Bärlauch sehr gut.

Für mehr Geschmack kann eine Knoblauchzehe, fein gehackt mit der Zwiebel gemeinsam angebraten werden.

Ein Schuss vom begleitenden Weißwein verfeinert die Soße noch zusätzlich und ergibt eine harmonische Komposition.

Frischer Lachs ist natürlich die beste Alternative zum Tiefkühlprodukt. Aber auch Räucherlachs kann man mal ausprobieren.

Nährwert pro Portion