

Bandnudeln mit Lachs in Weißwein-Sahnesoße



Lachs, Weißwein und Sahne ergänzen sich in diesem Rezept zu einer harmonischen Komposition, von der jeder begeistert sein wird. Das Lachsfilet kann in der Soße seine Aromen perfekt entwickeln. „Bandnudeln mit Lachs in Weißwein-Sahnesoße“ ist eines der Gerichte, welches leicht gelingt und durch den Schnittlauch eine frische Note bekommt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

| | |
|---|---|
| 1 Zwiebel | klein schneiden oder hacken. |
| 500 g Lachsfilet | in mittelgroße Würfel schneiden. |
| 3 EL Olivenöl | in einer Pfanne erhitzen, zuerst die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen dann die Lachswürfel dazugeben und braten, bis der Lachs zartrosa und gar ist |
| 125 ml Weißwein 200 ml Sahne 300 ml Gemüsebrühe 1 geh. TL Salz ½ TL Pfeffer | mit Weißwein ablöschen kurz einkochen lassen und mit der Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und bei mittlerer Stufe 6 min köcheln lassen und immer wieder vermengen. Gegebenenfalls mit einer Mehlschwitze abbinden (jeweils 1 EL Butter und Mehl). Mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 3 L Wasser 2 EL Olivenöl 1 geh. EL Salz 500 g Bandnudeln | im Topf bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen, sobald das Wasser kocht die Nudeln dazugeben und je nach Zeitangabe auf der Nudelpackung kochen. Nudeln im Sieb abgießen. |
| 1 Bund Schnittlauch | in feine Röllchen schneiden. |
| Parmesankäse | die Soße zusammen mit den Bandnudeln auf einem tiefen Teller anrichten und mit den Schnittlauchröllchen und frisch gehobeltem Parmesan garniert servieren. |