

Pastashop24.de

Bandiera Tedesca con Salmone Deutsche Bandnudeln mit Lachs

Zutaten für 4 Personen:

400g Tagliatelle Bandiera Tedesca
300g frisches Lachsfilet
2 Möhren
1 Zucchini
50g Butter
30ml Noilly Prat
150ml Weisswein
200g Sahne
frisch gemahlener Pfeffer
frischer Dill
Chiligewürzmischung Pastashop



Zubereitung:

Nudeln nach Anweisung im Salzwasser (grobes Meersalz) al dente kochen, abgiessen.

Zucchini und Möhren in waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Gemüse darin andünsten und mit Noilly Prat ablöschen. Einkochen lassen und mit Sahne und Wein aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Schärfe etwas Chiligewürz unterrühren.

Lachsfilet in fingerdicke Streifen schneiden und in die Sauce geben. Ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Nudeln dazugeben und Pfeffer und Dill garnieren.