

Nudeln Rezepte

Butternudeln Mit Lachs Und Mozzarella

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Lachs, Nudeln

125 g	Bandnudeln	Einige Basilikumblätter, in
100 g	Lachsfilet	- Streifen
75 g	Mozzarella	2 Essl. Crème Fraiche
1 Essl.	Oliveöl	Salz, weißer Pfeffer
1	Tomate, entkernt, in Würfeln	

1. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Den Backofen auf 250 ° vorheizen.
2. Das Lachsfilet und den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Lachs und mit den Mozzarella mit dem Öl, den Tomatenwürfeln und dem Basilikum unter die heißen Nudeln mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Masse in eine Auflaufform füllen, mit der Creme Fraiche überziehen und im Backofen etwa 1 1/2 Min. überbacken. Das Gericht aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen