

Nudeln Rezepte

Gefüllte Muschelnudeln Mit Lachssahne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Lachs, Nudel, Sauce, Schnell

1	Pack. Muschelnudeln, große bunte -(250 g) (ersatzweise Spaghetti)	3	Butter oder Margarine (30 g)
	Salz	3	Mehl (30 g)
	weißer Pfeffer	200 g	Schlagsahne
1	Zwiebel, kleine	1	Teel. Gemüsebrühe (evtl. mehr)
150 g	Lachs, geräucherter	2	Teel. Zitronensaft (evtl. mehr)
			Fett für die Form
		30 g	Parmesankäse, geriebener
			zum Garnieren
	Dill		Zitronen

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen.

2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Lachs in feine Streifen schneiden. Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl zugeben, unter Rühren goldgelb anschwitzen und mit 3/8 l Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Lachsstreifen unterheben.

3. Nudeln abgießen, in eine gefettete Auflaufform setzen oder Spaghetti zu Nestern drehen. Soße in die Nudeln bzw. Nester füllen. Mit Käse bestreuen. Bei höchster Hitze im Backofen oder unterm Grill 5-8 Minuten überbacken.

Getränk: kühler Weißwein.