

Nudeln Rezepte

Sahnezucchini Mit Lachs Und Nudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte, Nudeln, Fisch

500 g	Schmale Bandnudeln			-gehäutet, entkernt
	Salz			-fein gewürfelt
350 g	Zucchini	50 ml		Wasser
	-geputzt, längs	250 g		Frischer Lachs
	-halbiert, in 1 cm breite			-in 2x2 cm Stücke
	-Stücke			Pfeffer
2 Essl.	Olivenöl	1 Teel.		Ingwer
1 kleine	Lauchstange			-frisch gerieben
	-geputzt	200 g		Schlagsahne
	-in feine Ringe			Zitronensaft
350 g	Tomaten	1/2		Bd. Kerbel

Nudeln in Salzwasser bissfest garen.

Zucchini im Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Lauch und Tomaten dazugeben, Wasser angießen und zugedeckt 4 Minuten dünsten. Sahne angießen und aufkochen.

Fisch salzen und zum Gemüse geben, bei milder Hitze etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln untermischen, Kerbelblättchen drüberstreuen und servieren.