

Nudeln Rezepte

Lachs Mit Kräuternudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse, Teigwaren

600 g	Wirsing		Pfeffer
	Salz	2 Essl.	Zitronensaft
	Muskatnuss; frisch gerieben	40 g	Kräuterbutter; Fertigprodukt
2 Essl.	Crème fraîche	4	Zitronenscheiben
250 g	Bandnudeln		Dillblüten
4	Lachssteaks		Rosa Beeren (Schinusfrüchte)
2 Essl.	Öl		

Wirsing von groben Blättern und Rippen befreien, waschen und ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Klein schneiden. In einen Topf geben, mit Creme fraîche verrühren, mit Muskat abschmecken, warm stellen.

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen.

Kräuterbutter zergehen lassen, Nudeln darin schwenken und warm stellen.

Lachssteaks waschen, trocken tupfen, im heißen Öl von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Fisch mit Gemüse und Nudeln anrichten. Mit Zitronenscheiben, Dillblüten und rosa Beeren garniert servieren.