

Nudeln Rezepte

Fischers Nudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

250 g	Champignons	Salz
	- gescheibelt	Pfeffer
20 g	Butter	300 g Eglifilets
100 g	Erbsen	180 g Saucenrahm
	-Tk	500 g Nudeln
1 dl	Bouillon	

Fischfilets in Stücke schneiden.

Champignons in der warmen Butter dünsten, Erbsen und Bouillon zufügen, 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Saucenrahm zugießen, Sauce aufkochen und würzen.

In der Zwischenzeit Nudeln al dente kochen.

Fischstücke in die Sauce geben, kurz köcheln und sogleich über den abgetropften Nudeln verteilen.