

# **Bandnudeln mit Lachs und Frühlingszwiebeln in Weißweinsauce**

Dieses Gericht ist schnell zubereitet und auch für Gäste gut geeignet.



**ca. 4 Portionen :**  
**4 kleine Lachsfilets, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten**  
**1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt**  
**200 ml trockenen Weißwein**  
**400 ml Sahne**  
**2 TL gekörnte Brühe**

[www.kochen-basteln.de](http://www.kochen-basteln.de)

**1/2 Zitrone, den Saft davon**

**Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker**

**etwas Butterschmalz**

**rosa Pfefferbeeren**

**500 gr Bandnudeln**

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Fischwürfel dazugeben und anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Sahne aufgießen und wieder etwas reduzieren lassen.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterheben.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsanleitung bißfest garen.

Nudeln und Sauce zusammen anrichten und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.



Ti

pp :

Ich habe immer tiefgefrorene Lachsfilets vorrätig, die ich auch gefroren in Würfel schneide und die Pfanne gebe.