

# Wraps mit Lachscreme und Rauke

Endlich ist der Sommer hier – zwar nur für drei Tage, aber immerhin !!!

Um die ersehnten Sonnenstrahlen so ausgiebig wie möglich nutzen zu können, wird im Moment nicht viel gekocht. Da müssen leckere Kleinigkeit reichen, die schnell gemacht und Garten tauglich sind.



**6 Wraps :**

**6 Tortillafladen**

**1 Zwiebel, halbiert**

**1 Knoblauchzehe**

**1 Bund Rauke**

**1 Packung Frischkäse (z.B. Philadelphia 175 gr)**

**1 Packung geräucherter Lachs (150gr)**

**Meersalz, frischer Pfeffer**

Zwiebel und Knoblauch im Mixer zerkleinern (**5 Sekunden / Stufe 8**).

Lachs, Frischkäse, Salz und Pfeffer zufügen und zu einer Creme aufschlagen lassen (**10 Sekunden / Stufe 4**). Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fladen mit der Lachscreme bestreichen, Salat darauf verteilen und zu einem Wrap einrollen.

Um die Wraps gut transportieren zu können, habe ich sie zuerst in ein Stück Pergament- / Butterbrotpapier gewickelt und anschließend in eine Serviette eingeschlagen. Anschließend aufrecht in eine Glasschüssel bzw. hohe Auflaufform gestellt – so konnte sich jeder nach Lust und Laune bedienen.



---

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

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



**Fü**

**r 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**

**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.