

# Kochen mit Klaus

## Bandnudeln mit Lachs-Wirsingsauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK-Lachsfilets, Salz, Pfeffer, 500 g Wirsingblätter, Butter,
- 1 Zwiebel, 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein, Zitronensaft,
- 1 Pck. Fix f. Lachs-Sahne-Gratin, 2 EL helle Sauce, Dill, Petersilie
- 250 g Bandnudeln

Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen. Wirsingblätter waschen, Strunk keilförmig heraus schneiden. Wirsing in Streifen schneiden. Wirsing im kochenden Salzwasser 8 Min. blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen u. gut abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln.



2. Lachs in Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. 200 ml Wasser mit Cremefine einrühren u. erhitzen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. einige Min. kochen. Mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Wirsing u. Lachs vorsichtig unterheben. Bei kleiner Hitze 8-10 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken.



4. In der Zwischenzeit Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit der Sauce servieren.

**Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen!**



Erstellt von Klaus am 24.09.2014