

Kochen mit Klaus

Cremige Lachs-Nudeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g TK-Lachsfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, Butter,
- 2 Möhren, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Lachs-Sahnesauce,
- 150 ml Brühe, 1 Pck. helle Sauce, 200 ml Milch, 150 g TK-Erbsen,
- Schnittlauch, Petersilie, 250 g Penne-Nudeln

Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen, trocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen. pfeffern u. klein würfeln. Gemüse putzen. Zwiebel u. Möhren klein würfeln. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Zwiebeln u. Möhren in heißer Butter einige Min. dünsten, Mit Cremefine, Milch u. Brühe ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. etwas einköcheln lassen. Kräuter einrühren.



3. Nudeln, Erbsen u. Lachs zugeben u. einige Min. ziehen lassen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.

