

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Lachs auf Lachnudeln

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 1 kleine Zwiebel, 1 Stange Lauch, Öl, 300 g norwegisches Lachsfilet,
- Zitronensaft, Salz, Zitronenpfeffer, 150 g Bandnudeln, Gemüsebrühe,
- ½ TL Kurkuma, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln. Lauch schräg in breite Ringe schneiden. Lachs mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. halbieren, dann die Fleischseiten mehlieren. Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten.



2. Nudeln nach Angabe in Brühe garen, 6 Min. vor Garende den Lauch mitgaren, abgießen u. alles zurück in den Topf geben. Zwiebeln u. Petersilie unterheben, mit Salz, Zitronenpfeffer u. Kurkuma würzen.



3. Lachs in heißem Öl von allen Seiten braun braten u. auf den Lauch-Nudeln servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen!



Erstellt von Klaus am 23.01.2015