

# Kochen mit Klaus

## Lachswürfel in Erbsen-Sahnesauce

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 250 g TK-Lachsfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Mehl, 1 Zwiebel,
- 2 Möhren, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Lachs-Sahnesauce,
- 150 ml Brühe, 150 g TK-Erbsen, Schnittlauch, Petersilie, Butter

**Zubereitung:**

1. Lachs auftauen lassen, trocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. in Würfel schneiden. Gemüse putzen. Zwiebel u. Möhren klein würfeln.



2. Zwiebeln in heißer Butter einige Min. glasig dünsten, Möhren einige Min. mitdünsten. Mit Cremefine u. Brühe die Zwiebeln u. Möhren ablöschen. Fix einrühren, aufkochen u. einige Min. einköcheln lassen. Kräuter einrühren.



3. Erbsen u. Lachs zugeben u. einige Min. ziehen lassen. Lachswürfel mit Erbsen-Sahnesauce zur Beilage auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln oder Reis servieren.*

