

Kochen mit Klaus

Wildlachs mit Lauch-Sahnenudeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g TK-Wildlachs, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 2 Stangen Lauch, Salz,
- Pfeffer, Olivenöl, 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein, TK-Petersilie,
- 1 Pck. Fix für Bandnudeln mit Lachs, 200 g Bandnudeln, Butter

Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen, waschen u. trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. in 4 Stücke schneiden, dann mehlieren. Zwiebel, Knobi fein würfeln. Lauch in breite Ringe schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter andünsten. Lauch mitbraten, mit Cremefine u. Wein ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen. 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. sofort unter die Sauce heben. Lachs in heißer Butter rundum anbraten u. zu den Lauch-Sahnenudeln servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat reichen. Sehr lecker!

