

Lachsnudeln

Zutaten:

500 g	Bandnudeln	1 EL	Butter
500 g	Lachsfilet	1	Zitrone
500 g	Cocktailtomaten	1 – 2	Knoblauchzehen
2	Schalotten	1	Chilischote
80 g	getrocknete Tomaten	125 g	Sahne
2	Frühlingszwiebeln	100 ml	Weißwein
150 ml	Gemüsebrühe	Etwas	geriebener Parmesan
1	guter Schuss Milch	Etwas	frischer Basilikum

Zubereitung:

Lachs in Würfel schneiden und in Olivenöl bei mittlerer Stufe 8 – 10 Min. anbraten.
Lachs aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
Dabei den weißen Teil extra vom grünen Teil legen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Ein EL Butter in der Pfanne zum Schmelzen bringen und darin Schalotten, den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und Knoblauch braten.

Mit Brühe, Weißwein, Sahne, Zitronensaft und Milch ablöschen und solange einköcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um ca. die Hälfte reduziert hat.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln in einem extra Topf kochen. Cocktailtomaten halbieren.
Getrocknete Tomaten und Basilikum in feine Streifen schneiden. Chili fein würfeln.

Wenn die Flüssigkeit in der Soße etwas reduziert ist Cocktailtomaten, getrocknete Tomaten, Chili und Basilikum zugeben und weiter einköcheln lassen (je nach Geschmack zwischen 5 – 10 Min.).

Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Lachs wieder dazugeben und Nudeln ebenfalls unterheben.
Auf Tellern anrichten und mit frischem Basilikum, Parmesan und dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln garnieren.

Gretel Zeller