

Bandnudeln mit zweierlei Lachs

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Lachsfilet	140 g
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	100 g
Tagliatelle	280 g
Salz	1 Prise(n)
Olivenöl	6 Esslöffel
Dill	5 Stk.
Zitronensaft	4 Esslöffel
Räucherlachs	80 g

Zubereitung:

Lachsfilet quer in 3 bis 4 mm dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den geräucherten Lachs in 1 bis 2 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit 4 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfiletscheiben darin bei milder Hitze mit den Frühlingszwiebeln 2 bis 3 Minuten dünsten. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Dabei 50 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln mit den beiden Lachssorten, dem aufgefangenen Nudelwasser und dem restlichen Olivenöl vorsichtig in einer vorgewärmten Schüssel mischen. Mit abgezapften Dillspitzen bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1177-Bandnudeln-mit-zweierlei-Lachs.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at