

Lachsnudeln mit Rucola



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rucola / Ruccola	1 Pkg.
Räucherlachs	200 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Trockener Weißwein	100 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Bandnudeln	400 g
Geriebener Parmesan	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein gehackt in etwas Olivenöl kurz anbraten.
Räucherlachs grob schneiden und in die Pfanne dazu geben.
Mit Weißwein und sahn löschten und mit Pfeffer würzen.

Bandnudeln nach Vorgabe in Salzwasser kochen und noch heiß mit Rucola und Parmesan anrichten und servieren!

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2294-Lachsnudeln-mit-Rucola.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at