

Lachs in Weißweinsauce



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bandnudeln	200 g
Knoblauchzehen	1 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf
Trockener Weißwein	1 Achtel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	190 g
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Lachs	170 g

Zubereitung:

Die Bandnudeln in Salzwasser nach Verpackungsaufschrift bissfest kochen.

Fett in der Pfanne erhitzen, Zwiebel klein würfelig schneiden und im Fett anbraten, die Knoblauchzehe dazupressen und mitbraten. Mit Weißwein aufgießen und aufkochen lassen, die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Würzen und kurz köcheln lassen. (Salz, Pfeffer, Zitronensaft, ev. Muskatnuß).

Den Lachs in feine Würfel schneiden, und in der Sauce 1-2 Minuten ziehen lassen.

Mit frischen Kräutern bestreut servieren.
(Schnittlauch, Dill, Petersilie - ganz nach Geschmack!)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-825-Lachs-in-Weissweinsauce.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at