

Bandnudeln und Lachs in cremiger Sahnesauce

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

200 g breite Bandnudeln (Pappardelle)
3 Esslöffel Butter
2 Schalotten
200 g Sahne
20 g Parmesan
150 g Räucherlachs
1/2 Bund Petersilie
Muskat
Salz, Pfeffer

Lust auf Nudeln? Lust auf Fisch? Dann muss ein Pasta-Klassiker her: breite Bandnudeln mit Sahnesauce und Räucherlachs. Extra cremig, extra würzig und extra fix gemacht. Da greift jeder gerne zu. Deshalb ist bei diesem Schlemmergericht die Pfanne einfach immer zu schnell wieder leer.

- 1 -

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen und abgießen. Etwas Kochwasser auffangen.

- 2 -

Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln darin glasig dünsten.

- 3 -

Sahne zugeben, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten reduzieren lassen.

- 4 -

Parmesan reiben und 4 EL davon in die Sauce einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2 EL Pastawasser und Nudeln zugeben.

- 5 -

Räucherlachs grob kleinschneiden und Petersilie hacken. Beides zu den Nudeln geben und vermengen. Mit geriebenem Parmesan servieren.