

Nudeln mit Lachs und Sahne

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Nudeln (z. B. Penne)
- 300 g Lachsfilet
- 100 ml Wasser
- 1 TL Brühe
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL Stärke
- 50 ml Milch
- 250 ml Sahne
- Pfeffer und Salz
- ½ Bio-Zitrone

Zubereitung:

1. Einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen, die Nudeln hineingeben und bissfest garen.
2. Das Lachsfilet waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
3. Brühe anrühren und in eine Pfanne geben, Pfefferkörner einrieseln lassen und alles zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren, den Lachs im Ganzen hinzugeben. Den Fisch ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, nicht kochen.
4. In einer Schüssel oder Tasse die Stärke mit der kalten Milch verrühren. Den Lachs aus der Pfanne nehmen. Die Milchstärke zum Abbinden der Soße in die Pfanne geben und anschließend mit der Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs in kleine Stücke teilen und zusammen mit den Nudeln in die Sauce geben. Die Zitrone auspressen und zum Nudelgericht servieren.

Guten Appetit.