Fettuccine mit Lachsfilet und Gemüse

Schnelles, leckeres Gericht aus dem Dampfgarer: Die Fettucine mit Lachsfilet und Gemüse ist ruckzuck fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Nudeln (Fettuccine)
125 ml	Schlagobers
3 EL	Créme frâiche
125 g	Lachsfilet
2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Tomaten
1 Prise	Petersilie
1 Stk.	Suppenwürfel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Fettuccine mit Lachsfilet und Gemüse zunächst die vorgekochten Nudeln in einen Garbehälter ohne Loch geben, danach etwas auflockern.

2. Anschließend die Karotten waschen, vierteln und sehr fein quer schneiden. Danach die Zucchini, Tomaten und den Lachs in Würfel schneiden. Als nächstes alle Zutaten zusammen mit der gehackten Petersilie auf die Nudeln verteilen, Schlagobers und Creme fraiche beigeben, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürfel abschmecken.

3. Temperatureinstellung: 100°C, Garzeit: ca. 4 Minuten. Am Ende der Garzeit die Nudeln gut durchrühren und eventuell nachwürzen. Danach auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit

frischer Petersilie und Pfeffer aus der Mühle verfeinern.

Tipp

Als Beilage zu Fettuccine mit Lachsfilet und Gemüse wird ein grüner Salat empfohlen.