Bandnudeln mit Spinat und Lachs

Bandnudeln mit Spinat und Lachs schmecken der ganzen Familie und besonders den Kindern. Das Rezept ist schnell im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

500 g	Bandnudeln
200 ml	Schlagobers
200 g	Lachs
250 g	Spinat (TK)
3 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Bandnudeln mit Spinat und Lachs** zuerst die Nudeln im Salzwasser al dente kochen.

2. Den Lachs in kleine Würfel schneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch bei mittlere Hitze kurz anbraten. Den aufgetauten Spinat hinzugeben und durchrühren. Knoblauch schälen, fein hacken und in die Pfanne geben. Schlagobers hinzu gießen und auf kleiner Flamme ca. 4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz würzen und die fertig gekochten Bandnudeln untermischen.

Tipp

Wer für die Bandnudeln mit Spinat und Lachs gerne etwas mehr Sauce hat, einfach mit etwas Milch verlängern. Als Beilagen einen Blattsalat servieren.