

# Fettuccine mit Lachsfilet und Gemüse

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a> (Fettuccine)
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
3 EL	Crème fraîche
125 g	Lachsfilet
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
1 Stk.	Zucchini
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Prise	Petersilie
1 Stk.	Suppenwürfel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## 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 begeben, 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.