Lachs mit Chili Bandnudeln

Wer es gerne etwas schärfer mag, dann ist der Lachs mit Chili Bandnudeln das perfekte Hauptgericht.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 EL	Öl
4 Stk.	Lachsfilet
600 g	Bandnudeln
250 g	Käse (Gruyere)
4 Stk.	Chilischoten (rot, klein)
2 Stk.	Knoblauch
2 EL	Öl
250 ml	Milch
250 ml	Schlagobers
	Pfeffer
	Salz
4 Zweige	Minze (oder getrocknete Minze)

Zubereitung

1. Für den **Lachs mit Chili Bandnudeln** zuerst die Bandnudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

2. Den Gruyere Käse fein reiben. Danach die roten Chilischoten waschen und fein schneiden, Knoblauch pellen und durch pressen. Chili und den Knoblauch im heißen Öl dünsten. Milch, Schlagobers und Käse hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz abschmecken und die gespülten und trocken geschüttelten Kräuter hacken und zur Chilikäse Sauce geben. Bandnudeln abgießen mit zur Sauce mischen.

3. Lachs mit Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 3 Esslöffel Öl in

eine beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze warm werden lassen und den Lachs beidseitig kräftig zirka 4 Minuten je Seite anbraten.

4. Auf einen Teller die fertigen Chili Bandnudeln geben und den gebratenen Lachs darauf legen.

Tipp

Wer es gerne noch deftiger mag kann die Chili Nudeln noch mit Parmesan verfeinern. Zum Lachs mit Chili Bandnudeln passt als Beilage hervorragend ein grüner Salat und ein Glas trockener Weißburgunder aus der Südsteiermark.