Lachs-Nudeln mit Spargel

Das Rezept für die Lachs-Nudeln mit Spargel passt perfekt zum Frühling. Die gesunde Köstlichkeit ist einfach und unkompliziert in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Bandnudeln
200 g	Lachsfilet
1 Stk.	Zwiebel
300 g	Spargel (weiß oder grün)
1 EL	Tomaten (getrocknet, klein geschnitten)
	Chilipulver
75 ml	Weißwein
75 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter
Nach Belieben	Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Lachs-Nudeln mit Spargel** die Bandnudeln in Wasser al dente kochen. Den Spargel schälen in 3 cm Stücke schneiden und im Salzwasser zirka 7 Minuten kochen.

2. Die Zwiebel schälen, zerhacken und in etwas Öl glasig dünsten. Die klein geschnittenen getrockneten Tomaten dazu geben.

3. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in 2 cm breite Würfel schneiden und zu den Zwiebeln und Tomaten geben und anbraten.

4. Etwas Spargelwasser hinzugeben, aufkochen und mit Weißwein ablöschen. Das Schlagobers

dazu geben und die Sauce andicken lassen. Den Spargel hinzugeben und mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Lachs-Nudeln auf Teller anrichten und je nach Belieben mit frische Kräuter und geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp