

Lachsnuedeln

Immer wieder lecker: die feinen Lachsnuedeln nach diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g Lachsfilet (oder Räucherlachs)

1 Stk. [Zwiebel](#)

250 g [Nudeln](#) (Sorte nach Belieben)

1 EL Öl (zum Anbraten)

2 TL Schnittlauch (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Am Beginn für die **Lachsnuedeln** einen großen Topf mit Salzwasser garen. Die gewünschte Nudelsorte darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend abgießen.
2. Unterdessen den Lachs in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Schnittlauch hacken.
3. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebel glasig anbraten, dann die Lachswürfel beigeben und ein wenig mitrösten.
4. Als nächstes die Lachs-Zwiebel-Mischung über die gekochten Nudeln verteilen, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und die Lachsnuedeln servieren.

Tipp

Wer möchte, kann die Lachsnuedeln mit gekochten Brokkoli Röschen garnieren.