Notizen:

Grüne Nudeln mit Lachs

Wie immer, wenn es geht, die Sauce natürlich selber machen. Zwiebel, Möhren, Tomaten in Wasser oder Fischfond kochen und anschließend im Mixer oder Pürierstab pürieren. Diese etwas dickflüssige Sauce mit Sahne aufkochen. Leicht köcheln lassen und abschmecken, je nach Belieben mit Safran, Pfeffer, Salz. Auch etwas grüner Tabasco passt gut dazu.

Den in Scheiben geschnittenen Lachs in die Sauce geben und leicht mit köcheln lassen. Meistens reichen hier schon drei bis vier Minuten (je nach Stärke des Lachses), er soll aber nicht zerfallen.

Die breiten grünen Nudeln al dente kochen und warm servieren.

Den Lachs mit der Sauce in eine angewärmte Schüssel servieren.

Tipp:

Dazu passt ein gut gekühlter, leichter Weißwein oder auch ein Rosè gefällt mir. Ein frisches italienisches Landbrot mit Kräuterbutter, lecker!

Zutaten:

500 g breite, grüne Nudel,
250 ml Fischfond,
2 Möhren,
1 Zwiebel,
2 Tomaten,
250 ml Sahne,
grüner Tabasco,
Safran,
Salz,
Pfeffer