

Bandnudeln mit Lachs

♥♥♥♥♥

Aus VIVA! 5/2006



Foto: Michael Holz

Zutaten Für 2 Portionen

1 Zweig Rosmarin (klein)
4 Stiele Thymian
0.5 Bund Basilikum
1 unbehandelte Zitrone
200 g Tagliatelle
Salz
3 El Öl
Pfeffer
150 ml Schlagsahne
100 ml Weißwein
2 El Meerrettich (Glas)
200 g frisches Lachsfilet

Zeit Arbeitszeit: 25 Min.

Nährwert

Pro Portion 977 kcal
Kohlenhydrate: 78 g
Eiweiß: 34 g
Fett: 55 g

Schwierigkeit

[Mittelschwer](#)

Zubereitung

1. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Basilikumblätter abzupfen, große in Streifen schneiden, die kleinen Blätter ganz lassen. Schale von der Zitrone dünn abreiben. Lachs in 1 cm große Würfel schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lachswürfel rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Sahne, 150 ml Nudelwasser und Weißwein in die Pfanne geben, einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale, Thymian und Rosmarin dazugeben und 5 Min. leise kochen. Meerrettich, Lachswürfel und Nudeln dazugeben, einmal kurz aufkochen, Basilikumblätter dazugeben und servieren.

