

## Nudeln mit Lachs - Sahnesauce

Zutaten für: 2 Portionen

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 1   |       | Zwiebel(n)                                |
| 2   |       | Port. Lachsfilet                          |
|     | Etwas | Sahne                                     |
|     |       | Evtl. Milch oder Crème fraîche zusätzlich |
|     |       | Salz und Pfeffer                          |
|     |       | Oregano                                   |
|     |       | Zitronensaft                              |
| 250 | Gramm | Nudeln                                    |

### Anleitung:

Die Nudeln bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Würfel schneiden und in etwas Öl glasig anbraten. Dann die Lachsfilets bei schwacher Hitze mitbraten. Wenn der Lachs fast gar ist, Sahne und evtl. Milch oder Crème fraîche dazugeben und nur kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft abschmecken.

Die Nudeln mit dem Lachs und der Sauce anrichten.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe