

## Breite Bandnudeln mit Zweierlei Lachs

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Breite Bandnudeln
600	Gramm	Rohes Lachsfilet
300	Gramm	Räucherlachs
1	klein.	Schlangengurke
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1/2	Teel.	Zitronensaft
250	ml	Sahne
2	Essl.	Fischfond
2	Essl.	Olivenöl
1	Bund	Dill
		Salz, schwarzer Pfeffer

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 30 Min.

1. Lachsfilet säubern, falls Gräten vorhanden, entfernen, mit Zitronensaft beträufeln und in Stücke schneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden. Gurke waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Dill waschen, trocken tupfen und grob hacken.

2. Bandnudeln in Salzwasser ca. 10 Min. kochen (bissfest).

3. Frühlingszwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Mit Fischfond ablöschen. Gurken und Sahne dazugeben und zugedeckt 8 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Räucherlachs und rohen Lachs hinzugeben, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

4. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller geben. Lachs mit der Sauce darauf anrichten, Dill darüberstreuen und servieren. Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen

Brennwert 4051 kJ (961 kcal)

Eiweiß 60 g Fett 40 g

Kohlenhydrate 92 g