

Lachs - Sauce Edle

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	ml	Fischfond
150	Gramm	Sahne, suess
400	Gramm	Bandnudeln
2		Bundzwiebeln
250	Gramm	Lachs
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Fisch-Fond erhitzen und etwa 10 min. einkochen lassen. Sahne hinzugiessen und noch etwas einkochen, bis die Sauce leicht saemig wird.

Bandnudeln knackig gar kochen, Bundzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Nudeln abgiessen, in eine vorgewaermte Schuessel geben. Mit Zwiebeln und Lachs bestreuen, die Sauce daruebergiessen, alles umwenden, dabei salzen und pfeffern.