



## *Wildlachs in Bärlauch-Sahne Sauce an Bandnudeln*

---



### *Zutaten (für 4 Personen)*

---

500 g	Lachs TK (in unserer Filiale erhältlich)
6	Frühlingszwiebeln
1	Zitrone
2	Handvoll Bärlauch, in Streifen
100 g	Cocktailtomaten
200 ml	Sahne
100 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsebrühe (in unserer Filiale erhältlich)
2 EL	Neutrales Öl
2 TL	Zucker
	Salz und Pfeffer
300 g	Bandnudeln (in unserer Filiale erhältlich)

### *Zubereitung*

---

*Den Lachs in Würfel schneiden.*

*Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser "al dente" kochen.*

*Währenddessen die Lachswürfel mit Zitronensaft beträufeln, Zitronenabrieb, Pfeffer und Salz zugeben. Dann in einer beschichteten*

*Pfanne in 1 EL Öl mit den Frühlingszwiebeln ca. 5 Minuten anbraten.*

*Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Sahne und Brühe zufügen und kurz aufkochen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Dann den Bärlauch und die Tomaten zugeben und ca. 5 weitere Minuten köcheln lassen. Bandnudeln auf Tellern anrichten und die Lachs-Bärlauch-Sauce auf die Nudeln geben.*

***Die Girrbacher GmbH wünscht Guten Appetit.***