

Grüne Bandnudeln mit Lachs-Sahne-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr grüne Bandnudeln, 2 Becher süße Sahne, 1 kleines Glas Champignons (oder frische gedünstet), 1 Bund Dill, 1 Becher purer Joghurt, 1 Prise Salz, 1 Kräuterwürfel, 1 Prise Pfeffer, 2 Päckchen Wildlachsfilets (400-500 g), Margarine oder Öl.

Die Vorbereitungen:

Fisch in Würfel schneiden und Champignons abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Den gewürfelten Fisch in Margarine oder Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die süße Sahne angießen und aufkochen lassen. Den Joghurt, die Sahne und den Kräuterwürfel zugeben und das Ganze nochmal aufkochen lassen. Zum Schluss Dill und nach Geschmack Salz hinzufügen.

Entweder einzeln servieren oder vorher mischen.

- Fertig -