

Lachswürfel mit Zitronensahnesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen TK-Lachsfilet, 10 Esslöffel fr. gepresster Zitronensaft, 10 Esslöffel Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, 0,5 l Sahne, 2 Prisen Zucker.

Die Zubereitung:

Lachs auftauen und in Würfel schneiden. Für die Marinade 5 EL Olivenöl und 5 EL Zitronensaft in einem Behälter oder Teller mischen. 2 Knoblauchzehen pressen und dazugeben. Lachswürfel mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Minuten in die Marinade legen. Gelegentlich umrühren.

Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen.

Lachswürfel von Marinade abtropfen lassen und in einer Pfanne schön knusprig braun braten. Die übrige Marinade mit der Sahne auffüllen, mit Zucker, Salz und Pfeffer nochmal abschmecken und einmal im Topf aufkochen lassen.

Über die Nudeln geben. Fertig!