

Nudeln mit Lachs-Sahnesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung TK Seelachs oder Wildlachs, 1 Packung passierte Tomaten, 1 Becher Creme fríschli, trockener Weißwein, 1 mittelgroße Zwiebel, Salz und Pfeffer, etwas Zucker, 1 Knoblauchzehe, 1 Beutel Nudeln nach Wahl.

Die Vorbereitungen:

Nudeln nach Anleitung kochen

Die Zubereitung:

Tiefgekhlten Lachs in die Pfanne und braten, dabei mit dem Kochlöffel "zerflcken". Kleingeschnittene Zwiebel mit in die Pfanne und etwas andünsten lassen. Danach dann die passierten Tomaten, Creme fríschli und einen Schuss Weisswein dazu. Alles köcheln lassen. Zum Andicken Mehl oder Soßenbinder nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit den Nudeln servieren.