



Wellenband-Nudel in Sahnesauce mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Wellenband
- 250 g Lauch, in Streifen geschnitten (ca. 5 cm lang, 1 cm breit)
- 60 g gehackte Schalotten
- 250 ml Sahne
- 250 g Räucherlachs in Scheiben in Streifen schneiden
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Parmesan
- 50 ml trockener Weißwein

Zubereitung:

Wellenband in Salzwasser 8 Min. kochen.

2 EL Butter in der Pfanne erhitzen, Lauch darin anschwitzen. Schalotten zugeben ebenfalls anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Flüssigkeit einreduzieren.

Sahne zufügen, leicht köcheln lassen. Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wellenband unterheben und gut mit der Lauch-Sahne-Sauce vermengen. Nochmals abschmecken, mit Räucherlachs garnieren.

Tipp:

Mit Dill verfeinern

Bild © Christian Eppelt - Echt Eppelt GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 . 948 83-0
Fax 07231 . 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com