



Lachsnudeln mit Erbsen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 350 g Lachsfilet
- 250 g Erbsen (TK oder Dose)
- 250 ml Sahne
- 250 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpulver
- Salz & Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Zitronensaft
- Dillspitzen



Sonstiges:

- Bandnudeln oder Tagliatelle
- Speisestärke

Zubereitung:

1. Lachs in einer Pfanne scharf anbraten und dabei in mundgerechte Stücke zerteilen
2. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warmhalten
3. Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser abkochen
4. Wasser, Sahne und Gemüsebrühe in die Pfanne vom Fisch geben und durchmischen
5. Erbsen hinzufügen. Aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken
6. Soße etwas einkochen lassen oder mit der Speisestärke andicken
7. Lachs in die Soße geben und zusammen mit den Nudeln servieren