

Lachsnudeln



Zutaten

Zutat	Menge
Geforerener Lachs	1 Filet
Nudeln	150g
Butter	1 EL
Sahne	50 ml
Tomatenmark	1 EL
Gemüsebrühe	1 EL

Optional: als Auflauf

Zutat	Menge
Mozzarella	1 Ball

Zubereitung

- Lachs 30 Minuten auftauen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Nudeln in Salzwasser aufsetzen und für die auf der Packung beschriebene Dauer kochen
- Lachs in der Butter scharf anbraten
- Wenn die Seiten des Lachses braun werden, mit der Sahne ablöschen und Tomatenmark und Gemüsebrühe dazugeben und verrühren
- Sobald die Nudeln fertig sind: Wasser abgießen und in die Pfanne geben und alles noch einmal gut mischen.
- **Als Auflauf:** Pfanneninhalt in eine Auflaufform geben und mit dem Mozzarella bedecken und den Käse in vorgeheiztem Ofen auf den gewünschten Grad garen.