



Lachsnudeln

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel (3-4 Portionen):

1 Packung Nudeln (z.B. Bandnudeln)
300 gr Lachsfilet
1 Zwiebel
1 Becher Sahne
Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Geriebenen Käse

Außerdem: Pfanne, Topf, Schneidebrett, Messer

1. Du bringst Wasser zum Kochen und kochst die Nudeln nach Packungsangabe.
2. Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in etwas Öl in der Pfanne anbraten.
3. Das Lachsfilet in kleine Stücke schneiden und mit der Zwiebel anbraten, anschließend mit der Sahne ablöschen.
4. Die Soße schmeckst du nun mit 1-2 EL Tomatenmark, Salz und Pfeffer ab.
5. Nudeln mit Soße und geriebenem Käse servieren.

Guten Appetit!! 😊