

Schnelle Lachs-Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Bandnudeln oder eine andere Nudelsorte
- Salz
- 400 g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 400 g Lachsfilet
- 2 EL Öl
- 2 EL „rische's Biggeblau“
- 200 g Frischkäse
- 125 ml Weißwein
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
- einige Blättchen Basilikum

Zubereitung:

- Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
- Zucchini putzen, waschen, in Scheiben schneiden.
- Zwiebel schälen, fein würfeln.
- Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachswürfel anbraten.
- Zucchini und Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten.
- Mit „rische's Biggeblau“ würzen.
- Frischkäse, Wein und 1/8 l Wasser einrühren und aufkochen lassen.
- Mit Zitronenabrieb und -saft abschmecken.
- Basilikum waschen, grob hacken und dazugeben.
- Nudeln abgießen und zusammen mit dem Lachs anrichten.