

Bandnudeln mit Lachssauce

Zutaten für 4 Personen

500 g Bandnudeln, schmale grüne
Salz
1 kleine Zwiebel(n)
2 EL Butter
1 Zehe/n Knoblauch
¼ Liter Wein, weiß, trocken
375 g Sahne
Pfeffer, weißer, frisch gemahlen
1 EL Zitronensaft
350 g Lachs, frischer
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin in 8-10 Minuten "al dente" kochen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse dazudrücken.

Mit dem Weißwein aufgießen und die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen. Die Sahne dazugießen, aufkochen und im offenen Topf um knapp ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Inzwischen den Lachs in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, klein schneiden, mit den Lachswürfeln in die heiße Sauce rühren 1 Minute ziehen lassen.

Die Nudeln abgießen, auf Teller verteilen und die Sauce in die Mitte darüber geben.