



Bandnudeln mit Räucher-Lachs in Dill-Sahne-Sauce

Für 4 Personen



ZUTATEN

- 500 g Bandnudeln
- 200 g Räucherlachs
- 3 Frühlingszwiebeln
- 250 g Sahne
- ca. 200 ml Nudelkochwasser
- etwas frisch gepresster Zitronensaft
- 12,5 g frischer Dill
- wenig Muskat, gemahlen
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe kochen
2. gewaschene Frühlingszwiebeln in feine Ringe, Räucherlachs in Streifen schneiden, Dill waschen und fein hacken
3. Nudeln abschütten, angegebene Menge Kochwasser separat aufheben
4. Sahne zu dem Kochwasser geben und aufkochen, dann Räucherlachsstreifen, Frühlingszwiebelringe und gehackten Dill unterrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Zitronensaft abschmecken
5. die Dill-Sahne-Sauce über die Nudeln geben und leicht unterrühren
6. Mit Frühlingszwiebelringen und Dill garnieren