

Rezeptvorschlag für Kräuter-Nudeln

Kräuter-Nudeln mit Lachs-Zucchini-Sauce

250 g Kräuter-Nudeln

125 g Wildlachsfilet & 300 g Zucchini

1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe (Menge n. Geschmack)

150 g Ricotta & 50 ml Milch

1 EL Meerrettich (Menge n. Geschmack)

1 El Zitronensaft & frischer Dill

Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken.

Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Lachs grob würfeln, mit Zitronensaft beträufeln. Nudeln kochen. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Zucchini zufügen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Ricotta, Milch und Meerrettich zugeben, kurz aufkochen. Lachs auf das Gemüse setzen und etwa 5 Min., bis es gar ist, dämpfen und anschließend würzen. Gemüse und Lachs über die Nudeln verteilen, gehackten Dill zufügen und servieren.