

Lachsnudeln

Zutaten:

Pkt. Nudeln,
2-3 Pkt. geräucherten Lachs
2 Becher Creme fraiche oder Sahne
evtl. eine kleine Packung Schmierkäse
kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf anschwitzen.
Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Anweisung auf der Packung kochen.
Das Creme fraiche (oder Sahne) in den Topf zu den Zwiebeln.
Den Lachs in kleine Stücke schneiden und zur Soße hinzufügen.
Auf kleiner Flamme ein wenig köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Soße zu dünn, kann man diese mit etwas Schmelzkäse andicken.
Nudeln abschütten und zurück in den Topf. Soße unterheben und fertig.

Dazu paßt ein leichter Salat und etwas frisches Baquette.

Guten Appetit!

