

NORWEGISCHER LACHS MIT RAHMSPINAT UND BANDNUDELN



Zutaten für 4 Personen:

4 Lachsfilets (ca. 200g pro Stück)
500g frischer Spinat
250ml Sahne
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
400g Bandnudeln
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer, nach Geschmack
1/2 Zitrone, Saft und Abrieb

1 EL Butter
Frisch geriebene
Muskatnuss
50g geriebener Parmesan

Schwierigkeitsgrad

★★★★★

Zubereitungszeit

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit: ca. 30 Minuten
Gesamtzeit: ca. 50 Minuten

Zubereitung

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Bandnudeln nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und auf der Hautseite ca. 4-5 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist. Dann wenden und weitere 3-4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

In derselben Pfanne die Butter schmelzen und den gehackten Knoblauch darin anbraten, bis er duftet. Den frischen Spinat hinzufügen und dünsten, bis er zusammenfällt.

Sahne zum Spinat gießen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Parmesan unterrühren und schmelzen lassen.

Die Bandnudeln in die Pfanne geben und alles gut vermengen, bis die Nudeln gut mit der Rahmspinat-Sauce überzogen sind.

Die Nudeln mit Rahmspinat auf Teller verteilen, jeweils ein Lachsfilet darauflegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Wir wünschen guten Appetit!

