

Brodie's Lachs-Bandnudeln in Riesling-Zitronen-Soße mit Erbsen

(für 2 Portionen)

Zutaten:

- 250 g Bandnudeln
- 250–300 g Wildlachsfilet (aufgetaut)
- 200 ml Kochsahne (15 %)
- 100 ml Riesling
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb + Saft)
- 100 g TK-Erbsen
- 1 kleine Zwiebel 
- 1 Knoblauchzehe (optional) 
- 2–3 EL gehackter Dill
- 1 EL Olivenöl oder Butter 
- Salz, Pfeffer, Prise Muskat 

Zubereitung:

1. Lachsfilets abspülen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. Dill hacken. Zitrone abreiben und auspressen.
2. Einen Topf mit Wasser und 1 TL Salz aufkochen. Bandnudeln hineingeben und ca. 8–10 Minuten al dente kochen.
3. In einer großen Pfanne Olivenöl oder Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, mit 100 ml Riesling ablöschen und 2 Minuten einkochen lassen.
4. 200 ml Kochsahne und den Zitronenabrieb hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, kurz aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren.
5. Lachswürfel und 100 g TK-Erbsen in die Pfanne geben. 5–7 Minuten bei mittlerer Hitze garziehen lassen.

6. Zitronensaft und Dill unterrühren. Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und alles gut vermengen.

7. Auf Tellern anrichten, nach Wunsch Parmesan dazu reichen. Dazu passt ein Glas Riesling

Wer Erbsen nicht mag, kann stattdessen auch Zucchiniwürfel, Brokkoli, grüne Bohnen oder TK-Spinat verwenden