

# Nudeln Rezepte

## Nudeln Mit Lachsstreifen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Lachs, Nudel, Teigware

---

500 g	Breite Nudeln				Frischer Dill; gehackt
300 ml	Sauerrahm		4	Essl. Sbrinz; gerieben	
2	Essl. Weißer Portwein oder - trockener Wermut Zitronenschale; abgerieben				Salz Pfeffer
			200 g		Rauchlachs; in Streifen

---

Rahm, Portwein und Zitronenschale fünf bis zehn Minuten köcheln lassen, dann Dill und Käse untermischen.

Inzwischen die Nudeln in genügend Salzwasser al dente kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Nudeln mit der Sauce mischen, Lachs dazugeben und sofort auf vorgewärmte Teller anrichten.