

# Lachsnudeln

Immer wieder lecker: die feinen Lachsnudeln nach diesem einfachen Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|        |  |
|--------|--|
| 200 g  | Lachsfilet (oder Räucherlachs)               |
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>                      |
| 250 g  | <a href="#">Nudeln</a> (Sorte nach Belieben) |
| 1 EL   | Öl (zum Anbraten)                            |
| 2 TL   | Schnittlauch (zum Bestreuen)                 |

## Zubereitung

1. Am Beginn für die **Lachsnudeln** einen großen Topf mit Salzwasser garen. Die gewünschte Nudelsorte darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend abgießen.
2. Unterdessen den Lachs in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Schnittlauch hacken.
3. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebel glasig anbraten, dann die Lachswürfel begeben und ein wenig mitrösten.
4. Als nächstes die Lachs-Zwiebel-Mischung über die gekochten Nudeln verteilen, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und die Lachsnudeln servieren.

## Tipp

Wer möchte, kann die Lachsnudeln mit gekochten Brokkoli Röschen garnieren.