

Lauchnudeln mit Lachs

(4 Portionen)

Zutaten:

- 250 g trockene Bandnudeln
- Salz
- 2 Stangen Lauch
- 4 Lachsfilets (à 125 g)
- 2 ZL Zitronensaft
- grob gemahlener Pfeffer
- 1 TL Pflanzenöl
- ½ TL Kurkuma
- Teriyaki-Sauce

Zubereitung:

Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Lauch in Ringe schneiden und ca. 4 Minuten vor Garende zufügen und mitgaren.

Lachs mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Lachs ca. 5-10 Minuten darin anbraten.

Nudel-Lauch-Mischung mit Kurkuma verfeinern, Teriyaki-Sauce zugeben damit die Nudeln etwas feucht sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit Lachs servieren.