



Bandnudeln mit Lachs und Knusperkapern

Zutaten

- 40 g Frühlingszwiebeln
- 250 g Lachs
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 EL Kapern
- 700 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bandnudeln mit Lachs
- 100 ml Weihenstephan Sahne zum Kochen (15 % Fett)
- 150 g Bandnudeln

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Kapern darin knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Die Lachswürfel mit den Frühlingszwiebeln in dem verbliebenem Bratfett anbraten und heraus nehmen. 700 ml Wasser und Zitronensaft in die Pfanne gießen, Maggi Fix für Bandnudeln mit Lachs einrühren und zum Kochen bringen.
4. Bandnudeln evtl. mehrmals durchbrechen, zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt 8-10 Min. kochen, bis die Nudeln gar sind. Dabei gelegentlich umrühren. Weihenstephan Sahne zum Kochen (15 % Fett) zugießen, Lachswürfel zugeben und darin ca. 2 Min. heiß werden lassen.
5. Auf 2 Tellern anrichten und mit den frittierten Kapern bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	71 g
Energie	811 kcal
Fett	41 g
Protein	39 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen