

Gratinierte grüne Nudeln mit Lachs

Zutaten | 6 Portionen

250 g	grüne Bandnudeln
400	Lachs
2	Zwiebeln
20 g	Butter
500 g	Champignons (frisch oder aus der Dose)
¼ l	Weißwein
1 Würfel	Gemüsebrühe
250 g	Crème Fraîche
	Salz, Pfeffer
	Basilikumblätter

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit 15 Min.

Zubereitung:

- Die Bandnudeln bissfest kochen, abgießen und in eine Auflaufform geben.
- Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Lachs in Würfel schneiden und auf den Bandnudeln verteilen.
- Zwiebeln schälen, würfeln und in Butter anbraten.
- Die Champignons hinzufügen und anbraten, mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe unterrühren und etwas einkochen lassen.
- Mit Crème Fraîche binden, salzen und pfeffern. Die Soße über die Nudeln geben, klein geschnittenen Basilikum darauf verteilen und den Auflauf ca 15 bis 20 Minuten gratinieren.

Tipp:

Den Weißwein zum Ablöschen kann man auch weglassen, dann einfach mit Gemüsebrühe ablöschen. Wer mag, übergackt das Gratin noch mit einem herzhaften Käse.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 293,33 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
346 kcal	22,5 g	8,34 g	19,5 g	61,4 mg