



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

# Rezept des Monats

## Bandnudeln mit Graved Lachs in Dill-Sahne-Sauce

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Mutters Beste Bandnudeln  
200 g Fjordkrone Graved Lachs  
3 Frühlingszwiebeln  
250 g Landfein Schlagsahne  
ca. 200 ml Nudelkochwasser  
etwas frisch gepresster Zitronensaft  
12,5 g frischer Dill  
wenig Muskat, gemahlen  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe kochen.

Gewaschene Frühlingszwiebeln in feine Ringe, Graved Lachs in Streifen schneiden, Dill waschen und fein hacken.

Nudeln abschütten, angegebene Menge Kochwasser separat aufheben.

Sahne zu dem Kochwasser geben und aufkochen, dann Graved Lachs-Streifen, Frühlingszwiebelringe und gehackten Dill unterrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Die Dill-Sahne-Sauce über die Nudeln geben und leicht unterrühren.

Mit Frühlingszwiebelringen und Dill garnieren.

Guten Appetit!



Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**