



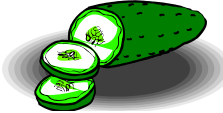


# Lachs mit grünen Bandnudeln

nach Oberbürgermeisterart

für 4 Personen

## Zutaten

500 g	Lachsfilet		
1	Zwiebel		
2	Salatgurken		
20 g	Butter oder Margarine		
etwas	Salz und Pfeffer		
400 g	grüne Bandnudeln		
1 Bund	Dill		
250 g	Schlagsahne		
1-2 Essl.	Speisestärke		

## Zubereitung

1. Die Zwiebel würfeln. Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Die Hälften nochmals der Länge nach durchschneiden und dann quer in Scheiben schneiden.
2. Zwiebelwürfel im Fett andünsten. Gurkenstücke und 150 ml Wasser zugeben und zugedeckt 5 Minuten dünsten.
3. Den Lachs würfeln, salzen und auf die Gurken legen und im geschlossenen Topf 10 Minuten dünsten. Inzwischen die Nudeln al dente kochen.
4. Den Dill abspülen und abzupfen. Den Lachs mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen und warm halten.
5. Gurkengemüse mit der Sahne aufkochen, Speisestärke einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Nudeln abgießen. Den Lachs in mundgerechte Stücke teilen. Nudeln mit dem Gurkengemüse mischen, mit Dill bestreuen und mit dem Lachs servieren.

