

Pasta mit Räucherlachs-Kräuter-Soße

So würzig und unwiderstehlich! Im Nu zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
eifrei, fruktosearm siehe Tipp



Für 2 – 3 Personen

300g glutenfreie Nudeln

200g Räucherlachs

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

100ml Gemüse- oder Fleischbrühe

2 EL frische Kräuter, z.B. Schnittlauch, Petersilie,
Basilikum, Dill

1,5 TL Speisestärke

etwas Zitronensaft

Salz nach Bedarf

Pfeffer

Öl zum Braten

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und abgießen.
2. Unterdessen den Räucherlachs in Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Räucherlachs unter wenden anbraten. Sahne, Brühe, Kräuter und Zitronensaft zugeben. Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser anrühren und zur Soße geben. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Soße mit Salz nach Geschmack und Pfeffer würzen.
3. Nudeln und Soße separat servieren oder nach Wunsch, Nudeln

und Soße gleich mischen.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch Mandel-Cuisine von EcoMil ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Fleischbrühe anstatt Gemüsebrühe verwenden. Schnittlauch nach Verträglichkeit einsetzen. Alle weiteren genannten Kräuter sind verträglich. Zitronensaft durch etwas Limettensaft ersetzen.

