

GLUTENFREIE KÖSTLICHE LACHS-CHAMPIGNON-SOÛE 3 PAULY

Autor: Gast, 23.04.2019

Zubereitung:

Nudeln nach Anleitung kochen. Zwiebeln und Champignons klein schneiden, beides in der Pfanne mit Öl anbraten.
Lachs würfeln und zum Gemüse in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Oregano würzen.
Mit dem Weißwein löschen.
Sahne dazugeben und einköcheln lassen.
Die Soße mit den Nudeln mischen und mit frischem, kleingeschnittenen Basilikum anrichten.

Zutaten für 4 Personen:

4	Portionen Lachsfilet
2	Zwiebeln
400 ml	Sahne
150 ml	Weißwein
300 g	frische Champignons
1 Essl.	Öl
1-2	Knoblauchzehen (kleingeschnitten)
1 Teel.	Salz
1 Teel.	Pfeffer
1 Teel.	Oregano
1 Teel.	Basilikum
500 g	Tagliatelle, 3 Pauly