



Bandnudeln mit zweierlei Lachs

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Stueck/e Salz
- 100 g Fruhlingszwiebeln
- 100 g Lachs, geraeuchert
- 280 g Lachsfilet
- 280 g Nudeln, Tagliatelle
- 4 El Zitronensaft
- 5 Stange/n Dill
- 6 El Oel, Oliven-

Lachsfilet quer in 3-4 mm duenne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft betraeufeln. Geraeucherten Lachs in 1-2 cm breite Streifen schneiden, Fruhlingszwiebeln putzen das Weisse und das Hellgruene in duenne Ringe schneiden.

Nudeln kochen, 4 El Oel in Pfanne erhitzen, Filetscheiben und Fruhlingszwiebeln bei milder Hitze duensten. Nudeln abgiessen, 50ml Nudelwasser auffangen und mit dem restlichen Oel in vorgewaermter Schuessel vermischen. Mit Dill bestreuen,