

good food loop

Bandnuddelen mat Saumon

(fir 4 Persounen)

Wat brauch ech?

- 500 g Band Nuddelen
- 400 g Filet vum Saumon
- 80 g gerappte Parmesan
- 1 Zitroun
- Péiterséileg
- 2 Ęnnen
- ½ Glas Sauer Ram
- ½ Glas wäisse Wäin (optional)
- Kackuette Ueleg
- Salz
- Pfeffer



Preparatioun

1. Schiel a Schneid d'Ęnnen.
2. Schneid de Saumon a Wierfelen.
3. Wierm den Ueleg an enger Pan.
4. Gëff d'Ęnnen dobäi.
5. Gëff no enger Minutt de Saumon dobäi.
6. Salzen a pefferen, gëff Knuewelek a Péiterséileg dobäi.
7. Während 3 min scharf ubroden.
8. Gëff de wäisse Wäin an den Zitroune Jus dobäi.
9. Panéier et mat Parmesan a looss et während 20 Minutte kachelen.
10. Gëff Sauer Ram dobäi.
11. Kach liicht gesalzte Waasser.
12. Gëff d'Band Nuddelen an e bëssen Olivenueleg dobäi.
13. Wann d'Nuddele gekacht si looss se ofdrëpsen a lee se op eng Zerwéit.
14. Lee de Saumon mat der Zooss op d'Band Nuddelen.

Foto: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=bandnudeln&title=Special:Search&profile=default&fulltext=1&uselang=en&searchToken=au292h3dszrbf38qu49mrxzf#/media/File:Bandnudeln_mit_Lachs.JPGn