

Paprikanudeln mit Lachs bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 rote Paprikaschoten, 1 Bund Dill, 200 gr Bandnudeln, 750 gr Seelachsfilet, 15 gr Mehl, 2 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Margarine oder Butter, 25 gr Schmand oder saure Sahne, 100 ml Gemüsebrühe (Instant), 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Paprika halbieren, putzen, entkernen, abbrausen und in 1 cm große Würfel schneiden. Dill abbrausen, trockenschütteln, einige Spitzen beiseite legen, den Rest hacken. Fisch abbrausen, trockentupfen und in 2 cm große Würfel teilen. Fischstücke mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden.

Die Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Fischstücke in einer großen Pfanne in heißem Öl rundum goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen. Margarine oder Butter hineingeben und Paprikawürfel darin bissfest dünsten.

Nudeln abgießen, mit Schmand oder saurer Sahne, Brühe und gehacktem Dill in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Fisch vorsichtig unterheben. Nudeln mit Dillspitzen garnieren und sofort servieren.