Lachsnudeln in Cognacsoße
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Lachs, 2 Becher Sahne, 2 kleine Dosen Tomaten, 1 Päckchen Basilikum (oder frisches), 2 Zwiebeln, 2 Schuss Cognac, 500 gr Nudeln (Penne).

Die Vorbereitungen:

Penne kochen, Lachs auftauen, Zwiebeln und Lachs klein schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln in Butter glasig werden lassen.
Lachs dazugeben und mit Pfeffer Salz und viel Paprika edelsüß würzen. Nach belieben auch mit Chilli.
Wenn alles schön köchelt den Schuss Cognac zugießen und kurz reduzieren lassen.
Anschließend die Tomaten aus der Dose zum Lachs geben und klein quetschen. Nochmal mit Salz würzen und alles kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Sahne zugießen und den Basilikum rein streuen.
Alles so lange köcheln lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist und servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de