

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Gebratenem Seelachs

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte

200 g	Schmale Bandnudeln	3	Essl. Mehl
	Salz	3	Essl. Öl
2	Mittelgrosse, rote Paprika	1	Bd. Dill
1	Essl. Butter	2	Essl. Creme fraiche
500 g	Seelachsfilet	100 ml	Gemüsebrühe
	schwarzer Pfeffer	1	Teel. Zitronensaft

1. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

2. Paprikaschote halbieren, Kerne und Häutchen entfernen. Schote waschen, in 1 x 1 cm große Stücke schneiden. In Butter oder Margarine bissfest dünsten.

3. Fisch kalt abbrausen, in 2 x 2 cm große Stücke schneiden, trocken tupfen, salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Im heißen Öl rundum goldbraun braten. Dill waschen, trocken schütteln. Bis auf einige Spitzen hacken.

4. Nudeln abgießen, mit Paprikawürfeln, Creme fraiche, Brühe und gehacktem Dill vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Fischstücke vorsichtig unterheben. Nudeln mit Dillspitzen garnieren, sofort servieren.