



Conchiglie
mit Lachscreme



Conchiglie mit Lachscreme

Zutaten für 4 Portionen

480 g Lachsfilet ohne Haut
1 Packung Conchiglie
1 EL Schmand
300 g Sahne
2 EL Tomatenmark
3 EL Sojasoße
2 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
2-3 TL Gemüsebrühe

Zubereitung

Lachsfilet über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Die Nudeln mit etwas Salz nach Packungsanweisung al dente kochen. Nun die Lachsfilets in kleine Mundgerechte Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne, mit dem Öl und der Butter anbraten. Die Lachswürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die Lachswürfel angebraten sind, das Tomatenmark dazu geben und kurz weiter mit anbraten. Nun alle anderen Zutaten miteinander vermischen und aufkochen lassen.



Die Nudeln abgießen und die Soße mit einem Löffel in die Conchiglie füllen.

Zum Schluss alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Kaitui Sauvignon Blanc von Markus Schneider.

Guten Appetit!