

Bandnudeln mit Fenchel- Lachs- Soße

Zutaten

- 400 g Lachsfilet (frisch oder aufgetaut)
- 1 Fenchel (mittelgroß)
- 300 g grüne Bohnen (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Bund Dill
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Mozzarella
- 250 g Bandnudeln
- 100 ml Gemüsebrühe
- 0 Salz
- 0 Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

Den Mozzarella würfeln, den Fenchel in Stücke schneiden und die Bohnen (wenn frisch) brechen. Den Lachs würfeln, den Dill kleinhacken. Den Lachs in etwas Öl knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die Nudeln gemäß Anleitung bissfest kochen. Bohnen und Fenchel in etwas Öl ca. 5 Minuten andünsten. Gemüsebrühe und Dill dazugeben und würzen. Weiter 5 Minuten dünsten lassen. Den Lachs nun wieder hinzugeben und kurz mitgaren. Den Mozzarella unter Rühren beimischen. Die Nudeln mit der Fenchel- Lachs- Soße servieren.