

Lachs in Weißwein-Sauce auf Trofie



Mangels Fotostudio ein Behelfsbild

Ein sehr leckeres Rezept.

Für Fisch, in diesem Falle Lachs.

In Butter in der Pfanne gebraten. Mit etwas Weißwein abgelöscht.

Dazu als Beilage Pasta, und zwar kleine Trofie.

Sehr schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Für 2 Personen

- 400 g Lachsfilet
- Soave
- Salz

- Pfeffer
- Butter
- Soave
- 350 g Trofie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Filets in grobe Stücke zerteilen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Filetstücke darin einige Minuten kross anbraten.

Mit dem Soave ablöschen.

Salzen und pfeffern. Alles etwas köcheln lassen.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zum Lachs geben und alles gut mit der Sauce vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!