

# Bandnudeln mit Spargel und Lachs

## Zutaten:

200 g	Bandnudeln
250 g	Weißer oder grüner Spargel
150 g	Lachsfilet
1 Stück	Kleine Zwiebel
1 EL	Getrocknete Tomaten
60 ml	Weißwein
60 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Chillipulver
	Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Rucola)
	Parmesan



## Zubereitung:

Den Spargel schälen in 3cm Stücke schneiden und im Salzwasser ca. 7 Minuten kochen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

Die getrockneten Tomaten ebenfalls klein schneiden.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in 2cm große Würfel schneiden.

Die Bandnudeln im Salzwasser al dente kochen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Lachs kurz anbraten.

Den Lachs aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Nochmal

etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Tomaten dazu geben und kurz mit anbraten.

Etwas Spargelwasser hinzugeben, aufkochen und mit dem Weißwein ablöschen. Dann die Sahne dazugeben und die Soße andicken lassen.

Den Spargel hinzugeben und mit Chillipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Lachs vorsichtig unterrühren. Die Nudeln mit der Soße auf Tellern anrichten und je nach Belieben mit den Kräutern und dem geriebenen Parmesan bestreuen.

**Guten Appetit!**