

# Feine Bandnudeln mit kleinem Gemüse und Rauchlachs



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein sommerlich, buntes Pasta Gericht, schnell und einfach herzustellen.

## Zutaten

- 250 g Bandnudeln, pro Person ca.70g
- 200 - 250 g Rauchlachs
- 150 g frischer Broccoli oder Romanesco
- 100 g frische Zuckerschoten,
- 10 - 120 g frische, weiße Champignons,
- 4 - 6 Frühlingsmörchen
- Etwas Butter

- Etwas Olivenöl
- Gewürze.

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

### **Schritt2**

Den Rauchlachs in gleichmäßige, 3 cm große Stücke / Scheiben schneiden.

### **Schritt3**

Den Broccoli, die frischen Zuckerschoten, Champignons und Frühlingsmörchen putzen, waschen und auf gleiche Größe schneiden. In Salzwasser " al dente " blanchieren, abkühlen.

### **Schritt4**

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser, 6 - 8 min. „al dente“ kochen, abschütten, nicht abspülen. Die noch heißen Nudeln in schäumender Butter anschwanken, ev. etwas von dem Nudelwasser dazu geben.

### **Schritt5**

Das bunte Gemüse dazu geben, kurz zusammen braten, mit Salz und etwas Chili aus der Mühle und ev. etwas Knoblauch nachwürzen.

### **Schritt6**

Zuletzt mit den Rauchlachsstücken / Scheiben versetzen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Dazu reiche ich einen frischen, bunten Salat nach Saison und Marktlage.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** bandnudeln, gemüse, pasta, rauchlachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-bandnudeln-mit-kleinem-gemuese-und-rauchlachs/>