Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 02:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/19-spargel-mit-lachs-und-bandnudeln

19 - Spargel mit Lachs und Bandnudeln

lecker lachs

Zutaten (für 4 Personen): 350 g frische grüne Bandnudeln (Kühlregal), 500 g Spargel, 250 g Wildlachsfilet, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 4 EL Butter, 1 EL Olivenöl, Zitronenpfeffer, Salz, Paprikapulver.	Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zubereitung:

Lachsfilet für circa 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Spargel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden, im Salzwasser kochen. Nudeln nach Anleitung kochen. Angefrorenen Lachs in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Öl erhitzen, Lachs und Frühlingszwiebeln anbraten, würzen, Butter zufügen, kurz weiter schmoren, 5 Esslöffel Spargelwasser zugeben. Nudeln abtropfen lassen, auf Tellern mit Spargel und Lachs anrichten.