

Lachssoße

Zutaten



2 Lachsfilets



200 Gramm Champignons



250 ml Wasser und 1 Brühwürfel



4 Esslöffel Sahne

Lachssoße



2 Esslöffel Öl



2 Teelöffel Zitronensaft



1 Teelöffel getrocknete Petersilie

Lachssoße

Zubereitung



Champignons waschen und
in Scheiben schneiden



Lachsfilets klein schneiden



Öl in einen Topf geben



Herd anschalten und Öl heiß werden lassen

Lachssoße



Champignons dazugeben und andünsten



Wasser dazugießen



Brühwürfel dazugeben



Sahne dazugeben

Lachssoße



Zitronensaft hinzufügen



Lachsstreifen zur Soße geben und alles ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln



Petersilie dazugeben



Soße über die Nudeln gießen – fertig!

Guten Appetit!