

# Grüner Spargel und Lachs zu Sesambandnudeln

Spargel-Gerichte » Spargel & Fisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Spargel (grün)
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Bandnudeln
- » 150g Lachs (geräuchert)
- » 2 Stiele Dill
- » 150g Cocktailtomaten
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 2 EL Sesam
- » 1 EL Öl
- » 1 Zitrone(n)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in kochendem Salzwasser ca. 10min bei schwacher Hitze garen. Abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Lachs in ca. 2cm große Würfel schneiden. Dill waschen, trockenschütteln und Fähnchen abzupfen. Tomaten putzen, waschen und halbieren. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

2. Fett in einer Pfanne schmelzen. Sesam und Spargel darin kurz anbraten. Öl zufügen und erhitzen. Nudeln, Tomaten, Lachs und Dill zufügen und alles mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit Zitrone garnieren.

Nährwerte: 560kcal/E23g/F19g/KH76g pro Portion

angelegt am: 27.03.2005

Rezept-Nr: 1711

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke