

Fischers Nudeln

Zutaten:

Für 4 Personen:

250 g Champignons
20g Butter
100g Erbsen
1 dl Bouillon
Salz
Pfeffer
300g Eglifilets
180 g Saucenrahm
500 g Nudeln

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Fischfilets in Stücke schneiden. Champignons in der warmen Butter dünsten, Erbsen und Bouillon zufügen, 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Saucenrahm zu gießen, Sauce aufkochen und würzen. In der Zwischenzeit Nudeln al dente kochen. Fischstücke in die Sauce geben, kurz köcheln und sogleich über den abgetropften Nudeln verteilen.