

# Seelachs auf grünen Nudeln

## Zutaten:

für 4 Personen

600g Seelachsfilet  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
200g schwarze Oliven  
2 Esslöffel Butter  
150 ml Weißwein,  
trocken  
250g grüne  
Bandnudeln



## Email vom 30.03.2008:

Anbei mein Foto des Rezepts. Habe lediglich eine Tomaten und eine Paprika hinzugefügt.

Viele Grüße  
Cathrin aus Heidelberg

## Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauchzehe darin andünsten. Das Seelachsfilet in fingerdicke Streifen schneiden und mit den Oliven in den Topf geben. Weißwein angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15 Minuten garen. Inzwischen im kochenden Salzwasser grüne Bandnudeln kochen. Die Seelachsstreifen mit den Oliven auf den Bandnudeln anrichten.