

Fisch-Nudelpfanne in Oberssoße

Zutaten:

Für 4 Personen:

600 g Fischfilet, Salz, Pfeffer, 2 EL Öl, 1 EL Butter, 2 Knoblauchzehen,
250 ml Obers, 125 ml Creme fraiche, 5 TL scharfer Senf, 2 EL fein geriebener
Kren, ½ Bund Dill; 250 g Bandnudeln;

Zubereitung:

Fischfilet in größere Würfel schneiden und in einem ÖL-Buttergemisch mit zerdrücktem Knoblauch anbraten. Obers, Creme fraiche und Senf dazugeben. Etwas einkochen lassen. Gehackten Dill und feingeriebenen Kren untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit der Fisch-Oberssauce vermischen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!