



Porree mit Lachs an Bandnudeln

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

500 g Bandnudeln
1 rote Paprikaschote
1 Stange Porree
Olivenöl
200 g geräucherter Lachs
Salz, Pfeffer
500 g Mascarpone

Bandnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
Die Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden.
Porree putzen und in feine Ringe scheiden.
Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Paprika und den Porree darin anbraten.
Lachs in kleine Streifen schneiden und kurz mitbraten.
Salzen und pfeffern.
Zum Schluss den Mascarpone in der Pfanne schmelzen lassen und gut verrühren. Dann sofort vom Feuer ziehen. Der Mascarpone darf nicht kochen.

Mit den abgetropften Nudeln vermischen und servieren.

Orangen-Rotkohl-Salat

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 1 Std. Ruhezeit

400 g Rotkohl
3 Orangen
3 EL Öl
1 ½ EL Essig
3 EL Creme fraîche
Salz und Pfeffer
2 EL Haselnüsse

Rotkohl putzen, vierteln und ohne Strunk in feine Streifen schneiden.
2 Orangen so mit dem Messer schälen, das die weiße Haut entfernt ist, Orangen in 2 cm große Stücke schneiden.
Die letzte Orange auspressen. 6 EL Orangensaft mit Öl,
Essig und
Creme fraîche verrühren,
salzen und pfeffern. Sauce mit dem klein geschnittenen Rotkohl gut mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Orangenstücke drunter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Haselnusskernen hacken und vor dem Servieren auf den Salat streuen.