

# Nudel-Lachs-Töpfchen

600 g gekochte Nudeln  
2-4 Lachsfilets  
Salz & Pfeffer

## Soße:

1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
15 g Butter  
200 g Sahne  
300 g Milch  
60 g Tomatenmark  
1 EL Gemüsebrühe  
1-2 TL Dill  
1 Prise Pfeffer  
1-2 Spritzer Zitronensaft  
20 g Speisestärke



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Gekochte Nudeln oder Tagliatelle aus dem Kühlregal in die Stoneware rund geben.

Zwiebel und Knoblauchzehe/n schälen und fein würfeln.  
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben)

In Butter andünsten.  
(im TM: **2,5 min./Varoma/Stufe 1**).

Alle übrigen Zutaten zugeben und unter Rühren aufkochen, ggf. noch etwas nachwürzen.  
(im TM: **6 min./90 Grad/Stufe 3**)

Soße zu den Nudeln geben und alles vermischen.

Lachsfilets entweder klein geschnitten unterrühren oder auf die Nudeln legen, etwas salzen und pfeffern.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **25-30 min.** garen.