

Barschnudeln

Zutaten für 4 Personen: 250 g Champignons

20 g Butter

100 g Erbsen

Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

300 g Barschfilets

1 Becher Creme fraiche

500 g Nudeln

Zubereitung: Barschfilets in Stücke schneiden.

Champignons in der warmen Butter dünsten, Erbsen und Brühe zufügen.

5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Creme fraiche zugeben, aufkochen und würzen.

In der Zwischenzeit Nudeln al dente kochen.

Fischstücke in die Sauce geben.

Kurz köcheln und über die abgetropften Nudeln verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 35 min.