

honiglachs.at



Ihr  
**FISCH**  
Rezept

# Mediterranes Gemüse mit Honig-Lachs® auf Bandnudeln



Symbofoto

VERFASSER: Petra aus St. Pölten

GERICHT FÜR: **2 Personen**

## ZUTATEN:

Bandnudeln, 15 - 20 dag geräucherter HONIG-LACHS®,  
1 Zucchini, 1 kleine Zwiebel, Knoblauch,  
ca. 10 Cherry-Tomaten, Sojasauce, Olivenöl, Honig,  
Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß), Zitronen

VON KUNDEN FÜR KUNDEN.



## *Mediterranes Gemüse mit Honig-Lachs® auf Bandnudeln*

### **Beschreibung:**

Das Gemüse und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden, ebenso den Knoblauch zerkleinern.

Diese Zutaten fein abschmecken mit Salz, Pfeffer, Honig, Sojasauce, Saft von der Zitrone, Paprika (edelsüß) und etwas Olivenöl darüber träufeln, vermengen und anschließend im Kühlschrank etwas ziehen lassen.

Danach den in kleine Stücke geschnittenen HONIG-LACHS® dem Gemüse beimengen und in einer Auflaufform für ca. 20 Minuten im Backofen garen.

Währenddessen die Bandnudeln kochen, abseihen und die fertigen Nudeln auf dem Teller portionieren und obenauf mit dem HONIG-LACHS®-Gemüse servieren.

*Guten Gelingen!*

