

Bärlauchnudeln

Specht
Nudeln und Eier

kreativ

250 g Bärlauchnudeln vom Specht
30 g Butter, 2 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Räucherlachs in Streifen
200 g Sahne-Schmelzkäse
Ca. 250 ml Wasser
Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ Becher Sahne
50 g gehackte Walnüsse
Pecorino oder Parmesan am Stück

Die Bärlauchnudeln in ca. 7 min bissfest kochen, abgießen, kalt abspülen, beiseite stellen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen, durchpressen und in der Butter glasig dünsten. Den Lachs in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben, kurz garen. Den Schmelzkäse zugeben, unterrühren, dann das Wasser zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Sahne und die Bärlauchnudeln unterheben, erhitzen und mit den Walnüssen bestreuen. Zuletzt den Käse nach Geschmack darüber hobeln und sofort servieren.

Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht!**

