

Bandnudelnester.

 **35 Min.**  **leicht**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

300 g	Naturgut Bio Lachsfilet, tiefgekühlt
2 EL	Olivenöl etwas Salz und Pfeffer
400 g	Landfreund Bandnudeln
2-3	Strauchtomaten
100 g	schwarze Oliven, ohne Stein
80 g	PENNY Schlagsahne
100 g	PENNY Crème fraîche
2	Bio Eier Gr. M
2 EL	Petersilie, gehackt
100 g	San Fabio Mozzarella, gerieben

Zubereitung:

- 1** Lachsfilets etwas auftauen lassen, waschen, trocknen und in 8 Portionen teilen. Salzen und pfeffern.
- 2** Eine große Auflaufform mit 1 EL Olivenöl austreichen.
- 3** Bandnudeln nach Packungsanweisung al dente garen und zu Nestern in der Auflaufform verteilen. Lachsstücke jeweils in die Mitte der Nester legen.
- 4** Tomaten waschen, vierteln und klein würfeln. Oliven in Scheiben schneiden. Tomaten und Oliven über die Nudelnester streuen.
- 5** Sahne, Crème fraîche, Eier und Petersilie verquirlen, würzen und über die Nudelnester verteilen. Mit Mozzarella bestreuen. Anschließend im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20-30 Minuten backen.