

Fenchel-Lachs-Sauce

300g Lachsfilet waschen, in Würfel schneiden und in wenig Öl anbraten.

1 Fenchelknolle und

½ Bund Frühlingszwiebeln waschen, säubern, klein schneiden und dazugeben.

Mit **125ml** Gemüsebrühe angießen und ca. 10 min garen.

100g fettarmen Schmelzkäse und

4EL saure Sahne zufügen.

Mit **½ TL Dillspitzen**

Salz

Pfeffer

Und nach Geschmack ein **wenig Knoblauchpaste** würzen/abschmecken.

Dazu Vollkornnudeln servieren.