

## 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.