



# TAGLIATELLE MIT LACHSSTREIFEN IN ZITRONENSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**400 g** Lachsfilet, in feine Streifen geschnitten

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

**20 g** Butter

**400 g** Tagliatelle

Olivenöl

**1 TL** Butter

## FÜR DIE ZITRONENSAUCE

**250 g**

**125** Gemüsebouillon

**125 ml** Weisswein

**1 TL** Zitronenmelisse

**3** Zitrone(n), Saft davon

**70 g** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Lachsstreifen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, 10 Minuten ziehen lassen und in Butter kurz anbraten.
2. Tagliatelle in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren mit etwas Butter erwärmen.
3. Für die Zitronensauce Bouillon, Weisswein, Zitronenmelisse und Zitronensaft aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Parmesan dazugeben und würzen.
4. Zitronensauce über die Tagliatelle und Lachsstreifen giessen und sofort servieren.