



DINKEL SPIRALEN MIT RÄUCHERLACHS IN RAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Dinkel Spiralen

FÜR DIE SAUCE

250 ml

40 g Butter

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

300 ml Klare Gemüsebouillon

300 g Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten.
3. Mit Suppe aufgießen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bei schwacher Hitze ca. 3 - 4 Minuten köcheln lassen.
4. Lachs dazugeben, abschmecken und servieren.