



# DINKEL SPIRALEN MIT RÄUCHERLACHS IN RAHMSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**400 g**

## FÜR DIE SAUCE

**250 ml**

**40 g** Beurre

**80 g** Oignon(s), finement hachées

**300 ml** Bouillon de légumes

**300 g** Saumon, fumé, in Streifen geschnitten

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
2. Für die Sauce 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.