



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.