



DINKEL SPIRALEN MIT RÄUCHERLACHS IN RAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Fusilli d'épeautre

FÜR DIE SAUCE

250 ml QimiQ Sauce Base

40 g Beurre

80 g Oignon(s), finement hachées

300 ml Bouillon de légumes

300 g Saumon, fumé, coupé en lamelles

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.