



DINKEL SPIRALEN MIT RÄUCHERLACHS IN RAHMSAUCE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

400 g Fusilli di farro

FÜR DIE SAUCE

250 QimiQ Sauce Base

40 g Burro

80 g Cipolla (Cipolle),

300 Brodo di verdura

300 g Salmone, affumicato,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

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.