

DINKEL SPIRALEN MIT RÄUCHERLACHS IN RAHMSAUCE



QimiQ VANTAGGI

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





semplicement

INGREDIENTI PER 4

400 g Fusilli di farro

FOR 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
- 3. Mit Suppe aufgießen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bei schwacher Hitze ca. 3 4 Minuten köcheln
- 4. Lachs dazugeben, abschmecken und servieren.