Nah&Frisch

www.recheis.com Professional

Spaghettini mit geräucherter Lachsforelle

Hauptspeise Frühling Nudelgerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden und in Öl ca. 1 Minute dünsten. Mit Weißwein aufgießen und so lange kochen, bis der Wein zur Hälfte verdampft ist. QimiQ Saucenbasis unterrühren und mit geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 3 Minuten leicht kochen.
Die Lachsforelle in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden, zusammen mit gehacktem Dill in die Sauce geben und mit Zitronensaft abschmecken. Die Sauce warmhalten. Recheis Spaghettini nach Packungsanleitung bissfest kochen und gut abseihen. Spaghettini mit der Sauce mischen und auf Tellern anrichten.
Vor dem Servieren mit frischem Dill garnieren.

ZUTATEN

- 400 g Recheis Goldmarke Spaghettini
- 220 g geräucherte Lachsforelle
- 6 Stk. Frühlingszwiebeln
- 2 EL Öl
- 6 EL trockener Weißwein
- 200 g QimiQ Saucenbasis
- etwas Zitronensaft
- Muskat gerieben
- Dill (frisch)
- Salz
- Pfeffer