

Teigwaren mit Rauchlachs



Zutaten:

Teigwaren

Ca 150 g Rauchlachs

Zwiebel

Sauercrème

Weisswein

Butter

Bouillon

Zubereitung:

Zwiebeln in Butter andünsten und mit Weisswein und Bouillon ablöschen, Sauercrème dazugeben und unter ständigem rühren leicht erhitzen. Teigwaren in Schüssel geben und Sauce darübergießen. Ganz zum Schluss den fein gewürfelten Lachs unterziehen.