



Tagliarini mit Lachs-Sahne-Sauce



> Zutaten für 4 Personen:

400 g Tagliarini (dünne Bandnudeln, alternativ Spaghetti)
 Salz
 1 kleine Zwiebel, gewürfelt im LURCH Mini-Chopper
 200 g Räucherlachs in dünne Scheiben geschnitten
 30 g Butter
 3 EL Olivenöl
 2 Spritzer Zitronensaft
 4 EL Cognac
 200 g Sahne
 weißer Pfeffer

> Silikon Faltsieb RETETE 4L

EUR 24,90 

> Zubereitung:

Tagliarini nach Anweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend im **LURCH Rettete Faltsieb** abgießen. In der Zwischenzeit die Butter und das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und die Hälfte des Lachses darin andünsten und mit Zitronensaft und dem Cognac ablöschen. Den restlichen Lachs mit der Sahne verrühren und in einem Topf erhitzen. Die Nudeln mit den beiden Lachssaucen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

> Silikon Faltsieb RETETE 4L

Sieb aus 100% Platin-Silikon.

- Sieb lässt sich flach zusammenfalten.
- Platzsparend zu verstauen.
- In verschiedenen Siebhöhen nutzbar.
- Auch zum Einhängen in einen Topf als Dünsteinsatz verwendbar.
- Griffbereiche für bequeme Handhabung.
- Leicht zu reinigen, spülmaschinenfest.
- Fassungsvermögen: 4 Liter
- Hitzebeständig bis 260°C.

