



COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

500 g Nudeln
(Spaghetti oder Tagliatelle)
ca. 250 g Lachs
(frisch, geräuchert oder gefroren)
Columella II
1/8 Weißwein
250 ml Sahne
1 Zwiebel
1 halbe Zitrone
ca. 3 EL Dillspitzen (frisch oder gefroren)
Olivenöl
Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
Parmesan

LACHSNUDELN

Bei frischem oder geräuchertem Lachs:

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl andünsten.

Den Lachs in Stücke/Streifen schneiden in die Pfanne dazugeben und anbraten.

Bei gefrorenem Lachs:

Zuerst den Lachs mit etwas Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten bis der Lachs langsam auftaut und sich in Stücke „pflücken“ lässt.

Danach die gewürfelte Zwiebel dazu geben und zusammen anbraten.

Anschließend den Weißwein dazugeben und kurz köcheln lassen.

Die Sahne und ca. 3 EL **Columella II** (je nach Geschmack, auch gerne mehr oder weniger) einrühren und kurz aufkochen lassen.

Zum Abschmecken etwas Salz und Pfeffer, den Saft der Zitrone, die Dillspitzen und etwas frisch geriebenen Parmesan in die Soße geben.

Dazu am besten Spaghetti oder Tagliatelle kochen.

Ergebnis: [sensationell !!!](#)