

## Linguini mit Lachs-Zitronen-Weißweinsauce

<b>Thema:</b>	Wenn einmal die Zeit zum Kochen knapp ist!
<b>Saison:</b>	Italien hat immer Saison
<b>Besonderheit:</b>	echte Linguini aus „Bella Italia“
<b>Zu Beachten:</b>	Nichts, sofern die Zutaten im Haus sind 😊

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

500 g	Linguini
250 ml	Rama Cremefine 7%
150 ml	Weißwein
1	Eidotter
1 Bund	Frühlingszwiebel
200 g	Räucherlachs
1	Bio Zitrone
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Petersilie
n.B.	Olivenöl



### Zubereitung

Frühlingszwiebel in Ringe, sowie den Räucherlachs in Streifen schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebel darin anschwitzen. Den Lachs dazugeben und kurz mitbraten lassen. Danach mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und mit der Rama Cremefine aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb (je nach Geschmack) würzig abschmecken und ca. 5–10 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Schluss den Eidotter und die feingehackte Petersilie unterrühren (nicht mehr aufkochen lassen, sonst flockt das Ei aus) und mit den al dente gekochten Linguini servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

