



Conchiglie al salmone

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



500g	Teigwaren, z.B. Muscheln
4 dl	Rahm oder Halbrahm
2 EL	Trockener Vermouth
	wenig abgeriebene Zitronenschale
1	Dose Arischockenböden (ca. 300g)
	wenig frischer Dill
2-3 EL	Parmesan, gerieben
½ TL	Salz
1	Messerspitze weisser Pfeffer
150 g	Rauchlachs, in Streifen

al dente kochen, abtropfen lassen

in einer Pfanne ca. 10 Min. köcheln lassen
abtropfen, in kleine Würfel schneiden,
beigeben
hacken, beifügen
darunterrühren

würzen
erst die Sauce mit den heissen Teigwaren
mischen, dann die Lachsstreifen beigeben

Tipp

Als Hauptgericht für 4 Personen, als Vorspeise – mit der Hälfte aller Zutaten – für 4 Personen