AUF DER COVERSEITE TROFIE MIT LACHS UND ZITRUSAROMA



Menù-Zutaten

40 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

Zutaten

nach belieben frische Petersilie
nach belieben frischer Thymian zum Verzieren
nach belieben frisch geriebene Zitronenschale
500 g Sahne
500 g frischer Lachs
100 g Butter
160 g Zwiebeln
nach belieben Rosa Pfeffer

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Zwiebel fein hacken und leicht in der Butter andünsten. Den frischen Lachs in Julienne-Streifen schneiden und im Zwiebelfonds garen. Beim Garen muss der Lachs leicht zerfallen. Anschließend die Sahne und das Zitrusfrüchtepesto hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen. Die Trofie in reichlich Salzwasser garen, abgießen und dann in die Pfanne zur Sauce geben und kurz schwenken. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie, rosa Pfeffer, Zitronenschale und einigen Thymianzweigen garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)