Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Lachsspaghetti

Zubereitung

2 Becher Schlagobers aufkochen lassen. Dann die Temperatur zurückdrehen und leicht köcheln lassen bis es sich reduziert. Die Sahne muss am Schneebesen haften bleiben. In der Zwischenzeit immer umrühren. Wenn die Sahne dann soweit ist kommen 200g kleingeschnittener Räucherlachs dazu. Das ganze noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Fertig und sehr lecker!

Dieses Rezept stammt von BONAfamilie-Fan Petra Hack.

Zutaten

- 2 Becher Schlagobers
- 200 g Räucherlachs
- Salz und Pfeffer