

PÂTESPARADIS: TAGLIATELLES-COURGETTES-SAUMON

ZUTATEN

- g gelbe Zucchini
- g Lachsfilet
- g Pasta, hausgemacht, mit Ei gemacht, gekocht
- Stk Frühlingslauch
- Stk Knoblauchzehe, halbiert
- Zweig Thymian
- Paket THOMY Rahmsauce
- Flasche Olivenöl
- Prise Salz, Tisch

ANWEISUNG

Schritt 1	Nettoyer les courgettes, les laver et les couper en fines lanières. Éplucher l'oignon et l'émincer.
Schritt 2	Laver le saumon, le sécher et le couper en petits morceaux.
Schritt 3	Faire chauffer l'huile dans une poêle, frire le poisson dessus-dessous, saler et poivrer, puis réserver.
Schritt 4	Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir les oignons, l'ail et les courgettes, saler et poivrer, puis réserver.
Schritt 5	Entretemps, faire cuire les tagliatelles dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Les verser dans une passoire et les faire égoutter.
Schritt 6	Mélanger les pâtes avec le saumon et les courgettes, faire chauffer la sauce THOMY et en napper le plat.
Schritt 7	Parsemer les portions de thym citron en garniture.