

Breitbandnudeln mit Lachs & Shrimps	Pasta al Salmone
<p>2 Zehen gehackter oder gepresster Knoblauch</p> <p>ca. 30 g Butter</p>	<p>Im Edelstahltopf in heißer Butter andünsten</p>
<p>1 gestr. EL Mehl</p>	<p>Herstellen einer dünnflüssigen hellen Mehlschwitze: Mehl mit <a href="#">Schneebeesen</a> in Butter einrühren.</p> <p>1 x aufkochen.</p> <p>Genaue Anleitung zum Herstellen der Mehlschwitze - siehe <a href="#">hier</a>.</p>
<p>2 Becher Sahne (2 x 200 ml)</p> <p>200 ml Milch</p> <p>Pfeffer</p> <p>wenig Salz, denn der Lachs bringt schon reichlich Salz mit</p>	<p>Dann die nebenstehenden Ingredienzien unter Rühren nach und nach dazu geben.</p> <p>10 Min köcheln (leicht kochen) lassen</p>
<p>normalerweise 200 g Shrimps.</p> <p>(Das Thema Shrimps wird übrigens ausführlich beim <a href="#">Crevettenrezept</a> abgehandelt).</p> <p>Für uns persönlich - vor allem für mich persönlich - nehmen wir jedoch <b>300 g Shrimps</b>.</p> <p>250 g geräucherten Lachs, kleingeschnitten.</p>	<p>Nach den 10 Minuten die Shrimps und die Lachsstückchen dazu. Alles Erwärmen aber nicht mehr kochen.</p> <p>Noch mal abschmecken, ob Salz fehlt.</p>
<p>1 Bund <a href="#">Dill</a>, kleingeschnitten (z.B. mit dem <a href="#">Chinesischen Hackebeilchen</a>)</p>	<p>Beim Servieren kann sich jeder davon selber über den gefüllten Teller streuen</p>
<p><b>Beilagen:</b></p>	<p>1 Paket (500 g) <a href="#">Breitbandnudeln</a> (ist allerdings etwas überreichlich)</p> <p><a href="#">Selleriegemüse</a> oder <a href="#">Kohlrabi</a>-Gemüse</p> <p><a href="#">Tomatensalat</a></p>