



## La Chinoise-Nudeln mit Lachsstreifen

Die feinsten Nudeln kommen nicht aus Italien, sondern aus der Schweiz. Die Marke La Chinoise wurde bereits 1861 von Ernst Krادolf ins Leben gerufen, der auch Teigwaren unter den Namen "Ernst Teigwaren", "Bschüssig" und "Ami" produzierte. Die kleinsten La Chinoise-Nudeln sind nur gerade 2mm breit, also noch feiner als die italienischen Fedelini, und sind mit ihrer filigranen Textur ganz besondere Gaumenschmeichler.

Die gegarten Nüdeli werden in Sauerrahm mit etwas Zitronensaft gewendet und mit angedünsteten Zwiebelstreifen und feingeschnittenem, geräucherter Lachs belegt - einfach und gut.

### Zutaten (pro Portion)

80g	La Chinoise-Nudeln, 2mm
20g	Sauerrahm
1Tl	Zitronensaft
20g	Zwiebel
50g	geräucherter Lachs
10g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Nudeln in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Etwas Pastawasser auffangen.

Die Pfanne kurz auswaschen, Sauerrahm und Zitronensaft zugeben und erwärmen. Mit wenig Pfeffer würzen. Nudeln zugeben und vermischen. Warmhalten und kurz vor dem Anrichten etwas Pastawasser zugeben, damit die Nudeln schön geschmeidig werden.

Zwiebel und Lachs zu schmalen Streifen schneiden.

Zwiebeln in Butter dünsten bis sie leichte Röstspuren zeigen, Lachsstreifen zugeben und nur kurz erwärmen.

Nudeln anrichten, den Lachs mit den Zwiebeln darauf verteilen und nach Belieben mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.





