

# Farfalle mit Lachsfilet in Zitronensoße

## Hinweise:

- Für selbstgemachte Farfalle einfach den Pastateig machen in ca. 3cm Quadrate schneiden und in der Mitte den Finger draufdrücken und die gegenüberliegenden Kanten zusammendrücken

## Zutaten:

- 300g Lachsfilet
- 300g Farfalle (Rezept siehe auch Grundrezept/Pastateig.pdf)
- 1 Zitrone
- 200ml Sahne
- Stärke
- 300ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung

- Lachs mit Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer würzen
- Nudeln kochen
- Teile der Zitrone schälen und den Saft auspressen und in einen Topf geben und aufkochen
- Gemüsebrühe und 150ml der Sahne dazugeben und weiter kochen lassen
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Stärke in der restlichen Sahne lösen und in die Zitronensoße mischen sodass sie angedickt ist