AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	international

ZWIEBEL

PENNE MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND ROTER ZWIEBEL



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Ein einfaches, delikates Hausrezept.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Penne	8 EL	Crème fraîche
	Olivenöl	100 g	Geräucherte Forelle
2	Rote Zwiebel		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Teigwaren al dente kochen. Vor dem Abschütten etwas Kochwasser beiseite stellen.
2. Rote Zwiebel in einer grossen Bratpfanne in etwas Olivenöl glasig dünsten. Crème fraîche zugeben umrühren.
3. Abgetropfte Penne zugeben in die Bratpfanne geben und Sauce etwas einziehen lassen. Unterdessen Forelle klein würfeln, unter die Teigwaren geben und warm werden lassen.
4. Falls Sauce zu dick ist, etwas vom weggestellen Kochwasser zugeben. Eventuell etwas Pfeffer aus der Mühle auf die Pasta geben und sofort servieren.