

# Pasta «al salmone»

Nicht nur für Fischers Fritze: Spiralen-Lachs-Salat (4 Personen)

## Zutaten

- 300 g Brühlgut-Spiralen nature
- 200 g Rauchlachs

## Zutaten Sauce

- 1 Becher saurer Halbrahm
- 1 Bio-Zitrone (nur Schale, evtl. etwas Saft)
- 1 TL Meerrettichpaste
- 1 Bund Peterli
- 2 EL Kapern
- etwas Salz und Pfeffer

## Vorbereitungsarbeiten

1. Spiralen kochen (al dente).
2. Sauce anrühren.
3. Lachs in kleine Stücke oder Streifen schneiden.
4. Sauce mit Spiralen und Lachs mischen.

## Zum Schluss

5. Lauwarm servieren, grosszügig mit Brühlgut-Blütenpfeffer würzen und geniessen.

En Guete wünschen Phikun & Kai:  
Ihre Pastaspezialisten!





### Kai:

Kochlehre in Berlin. Danach in Vorarlberg. Es folgten Stationen in Berlin und Konstanz. Dann 5 Jahre Kartause Ittingen. Seit einigen Jahren bei uns!

### Phikun:

Seit 2019 bei uns in der Stiftung, vorher jahrelang in einer Wäscherei tätig, macht am liebsten Tagliatelle luna und geht gerne in die Kirche.

### Brühlgut Stiftung:

Die Brühlgut Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit Beeinträchtigung als Teil der Gesellschaft anerkannt werden. Deshalb sind in unseren Küchen, Restaurants und im s'Zäni-Lädli immer auch Menschen mit Beeinträchtigung anwesend und tätig. Ausserdem bieten diese Bereiche ein vielschichtiges Lernfeld für Lernende und Mitarbeitende mit Beeinträchtigung.



### Ihre Ansprechpartnerin für Kunden- und Mitarbeitergeschenke:

Daniela Sigg

052 208 13 90, [daniela.sigg@bruehlgut.ch](mailto:daniela.sigg@bruehlgut.ch)

#### Unsere Pastasorten:

- Gletscherhüetli
- Tagliatelle nature
- Tagliatelle Luna
- Duo-Spiralen (Zitrone/grün)
- Spiralen nature
- Randen-Spiralen (saisonal)
- Tomaten-Spiralen (saisonal)
- Bärlauch-Spiralen (saisonal)
- Chili-Müscheli

#### Unsere Saucen:

- Sugo arrabiata
- Sugo klassisch

[www.bruehlgut-shop.ch](http://www.bruehlgut-shop.ch)