



ALLES DRIN.

*****Die Wochenkarte: 19.6.-23.6.*****

Mo & Di

Zuckerschoten-Pasta mit Chili-Pinienkernen und Joghurt-Soße

Mi

Cremige Couscous-Pfanne mit Tomaten, Feta und frischer Minze

Do & Fr

Gemüsecurry mit Süßkartoffel und Zuckerschoten

**Jetzt auch in der Schanze erhältlich:
Kiosk TipTop, Schulterblatt 16**

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll:)

Walnuss-Pasta mit Mascarpone und getrockneten Feigen

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, ein Schneidebrett, ein Messer, eine mittelgroße Schüssel, ein sauberes Geschirrtuch sowie eine mittelgroße Pfanne und ein Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in reichlich Salzwasser 9 Min kochen lassen.

Walnüsse sowie **getrocknete Feigen** grob hacken und in einer großen Pfanne mit **Butter** und einem Schuss Olivenöl 2-3 Min anbraten. **Mascarpone** sowie etwas Nudelwasser (1P: 50ml/2P: 100ml) hineingeben. Alles salzen, pfeffern und gut umrühren (Im Nudelwasser befindet sich gelöste Stärke der Nudeln. Damit haftet die Soße besser an den Nudeln:).

Pasta in einem Sieb abtropfen lassen und zur Walnuss-Mascarpone-Creme geben. Nochmals kurz aufkochen lassen und alles gut miteinander vermengen. Pasta auf schöne Teller geben. Mit der halbierten **Limette** servieren. Jetzt noch etwas Pfeffer aus der Mühle sowie ein paar Spritzer Limettensaft drauf. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](#) auf facebook.com/chriskochtuete oder Google wäre toll. Oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.