



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 16. Oktober*****

Ab Montag

Kokos-Kürbis-Eintopf mit Ingwer und Walnüssen

Ab Dienstag

Birnen-Risotto mit Gorgonzola und Pancetta

Ab Donnerstag

Pasta mit Basilikum, Peperoni, Zitrone und Pinienkernen

5 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke
- U Bahn Schlump (im Blumenladen)
- Kiosk TipTop (Schulterblatt 16)
- Edeka Böcker, Hafencity
- ZOB Altona



01577/7707760

hallo@chriskochtuete.de

facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)

Gorgonzola-Weintrauben-Pasta mit Walnüssen

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, ein Schneidebrett, ein Messer, einen Topf, einen Nudelsieb, eine Tasse (für das Nudelwasser), eine große Pfanne und ein Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in Salzwasser 9 Min al dente kochen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und klein würfeln, **Weintrauben** waschen und halbieren. **Petersilie** waschen und klein hacken. **Walnüsse** grob hacken.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Zwiebel sowie Knoblauch auf niedriger Flamme glasig dünsten. Nach ca. 4 Min den **Gorgonzola** hinzufügen und schmelzen lassen. Salzen und Pfeffern. Jetzt etwas vom Nudelwasser abschöpfen (1P: 75ml/2P: 150ml) und mit dem **Schmand** mit in die Pfanne geben. Auf mittlere Hitze erhöhen. Alles verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Die Pasta abseien und zur Soße geben. Weintrauben hinzufügen. Alles nochmal 2 Min köcheln lassen.

Die Pasta in schöne, tiefe Teller geben. Mit gehackten Walnüssen und Petersilie garnieren. Pfeffermühle dazu reichen. 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

☞(10 davon ⇧ = 1 Gratis-Tüte:)



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](#) auf facebook.com/chriskochtuete 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.