



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 6. November*****

Ab Montag

Rotes Linsen-Chili mit Tomaten, Sour Cream & Cheddar

Ab Dienstag

Chorizo-Süßkartoffel-Eintopf mit Kichererbsen

Ab Donnerstag

Pilz-Dreierlei auf Pasta mit Kräuterseitlingen, Austernpilzen und Champignons

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:)

Salsiccia Carbonara

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, eine große Schüssel, einen Topf, eine Pfanne sowie ein Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt´s schon lecker Essen!

Pasta in einem Topf mit kochendem Salzwasser 10 Min kochen. **Petersilie** waschen und ganz klein schnippeln. $\frac{3}{4}$ des **Parmesans** reiben. Währenddessen das **Ei/die Eier** in einer großen Schüssel verquirlen, 1 Prise Salz und den geriebenen Parmesan unterrühren. Das wird unsere Carbonara-Soße.

Salsiccia klein würfeln (oder wer mag: Nur das Brät aus der Wurst drücken und in kleine Bällchen formen. Man kann die Haut aber ohne Bedenken mitessen). Salsiccia gut pfeffern. In einer Pfanne mit gut Olivenöl auf mittelhoher Hitze ca. 5 Min anbraten, bis alles durch ist. Jetzt Nudelwasser (1P: 2 EL / 2P: 4 EL) zum Ei geben. Pasta abseien. Jetzt die Pasta, die Salsiccia und die Petersilie zum Ei in die Schüssel geben und sofort alles ca. 1 Min lang gut durchmischen. Jetzt entsteht die sämige Original-Carbonara-Soße. Ganz ohne Sahne. Nun alles auf schönen, tiefen Tellern servieren. Dazu den restlichen Parmesan 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](https://www.facebook.com/chriskochtuete) 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.