



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 12. März*****

Ab Montag

Shakshuka

Ab Dienstag

Rote-Beete-Suppe mit Apfel und Meerrettich-Schmand

Ab Mittwoch

Kürbis-Risotto mit Pancetta

Ab Donnerstag

Pasta mit Zuckerschoten, Ricotta und Pinienkernen

3 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr
- U Bahn Schlump (im Blumenladen), Mo-So, ab 10 bis 20 Uhr
- ZOB Altona, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr



01575 7075080

hallo@chriskochtuete.de

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

Pasta mit Zuckerschoten, Ricotta und frischer Minze

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, einen Topf, eine kleine Pfanne und eine große Schüssel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in reichlich Salzwasser 10 Min lang kochen. **Zuckerschoten** waschen, dritteln und die letzten 3 Min mit zur Pasta geben. **Minzblätter** waschen, von den Stielen zupfen und ganz klein hacken. Vom Pastawasser, bevor wir es abseien, etwas aufheben (1P: 30ml/2P:60ml). Im Pastawasser befindet sich gelöste Stärke. Das lässt die Soße cremiger werden. Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Öl auf mittlerer Hitze 3-4 Min goldbraun rösten. Vorsicht, die brennen schnell an. Ab und zu Rühren hilft:)

Die Pasta und die Zuckerschoten in eine große Schüssel geben, den **Ricotta**, etwas Olivenöl, das Pastawasser sowie ordentlich Salz und Pfeffer darübergerben und alles vorsichtig vermengen.

Die Pasta auf schöne Teller geben und mit der gehackten Minze und den angerösteten Pinienkernen garnieren. Die halbierte **Limette** 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 Unterschriften = 1 Gratis-Tüte:)

Ps. Über eine Review auf Google oder Facebook würde ich mich sehr freuen

