



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 23. April*****

Ab Montag

Black Bean Burrito mit Paprika und Cheddar-Käse

Ab Dienstag

Sucuk-Flammkuchen mit Feta und Oliven

Ab Mittwoch

Hummus mit Champignons

Ab Donnerstag

Allgäuer Kässpätzle

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!)+++

Trüffel-Pasta mit Champignons und 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, einen großen Topf, eine kleine und eine große Pfanne sowie einen Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in kochendem Salzwasser 10 Min kochen. **Zwiebel** schälen, halbieren und klein würfeln. **Knoblauch** ebenso. **Thymianblätter** von den Stängeln zupfen. **Walnüsse** klein hacken. **Champignons** säubern falls nötig (ohne Wasser), Stiele unten abschneiden. Rest vierteln. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl gut erhitzen, Champignons dazugeben und 3-4 Min anbraten. Dann Zwiebel, Knoblauch und Thymianblättchen dazugeben und auf mittlere Hitze reduzieren. Salzen, pfeffern und weitere 4 Min anbraten. Ab und zu ma rühren:)

Währenddessen Walnüsse in einer kleinen Pfanne ohne Öl auf mittlerer Hitze 4-5 Min anrösten. Nicht verbrennen lassen - das geht schnell.

Pasta abseien und etwas vom Pastawasser aufbewahren (Im Pastawasser befindet sich Stärke vom Weizen. Dadurch haftet die Soße besser an der Pasta:) Jetzt **Butter** sowie etwas vom Pastawasser (1P: 2 EL/2P: 4 EL) zu den Champignons hinzufügen und die Pasta mit in die Pfanne geben. Gut umrühren. Pfanne vom Herd nehmen und das **Trüffelöl** über die Pasta geben. Nochmals alles gut miteinander vermengen und sofort auf schönen Tellern servieren. Walnüsse darüber geben. 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

(11 Unterschriften = 1 Gratis-Tüte:)

Ps. Über eine [Review](#) auf Google oder Facebook würde ich mich sehr freuen

