



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!)+++

Pfifferlinge auf Linguine mit Schwarzwälder Schinken und Frühlingszwiebeln

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 Schneidebrett, Messbecher, einen Topf und eine große Pfanne bereit bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt´s schon lecker Essen.

Linguine in kochendem Salzwasser 9 Min kochen (Dabei etwas Nudelwasser zurückbehalten 1P: 50ml/2P: 100ml). **Frühlingszwiebel** waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schnippeln. **Schwarzwälder Schinken** in kleine Würfel schneiden. **Knoblauch** schälen und klein schnippeln. **Cocktailtomaten** waschen und vierteln.

Pfifferlinge putzen (Abpinseln oder mit einem Küchentuch trocken sauber rubbeln) und grob klein schneiden. In einer großen Pfanne ordentlich Olivenöl (1P: 3 EL/2P:6 EL) auf hoher Hitze erhitzen. Speck hineingeben und kurz anbraten. Pfifferlinge sowie Knoblauch hineingeben, auf mittlere Hitze reduzieren und ca. 4-5 Min anbraten. Gegen Ende salzen und pfeffern. Jetzt die Pasta, das Pastawasser, die Cocktailtomaten und die Frühlingszwiebeln hinzugeben, alles gut umrühren, noch etwas salzen und pfeffern. Noch 2 Min anbraten. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl hinzufügen, trocken darf es nicht sein, aber auch nicht schwimmen. Alles auf schönen Tellern servieren. 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

