

6. Lehreinheit, am 22. 2. 2016

Pasta nach Jamie Oliver

	<p>Zutaten: s. Buch S. 15</p> <p>Teigwaren kochen, klare Suppe zubereiten.</p>
	<p>Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.</p>
	<p>Paradeiser und Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden.</p>



Zwiebel und Knoblauch kurz in Öl anrösten. Gemüsewürfel mit Zwiebelgemisch mitrösten.



Mit Schlagobers und Suppe aufgießen, Gewürze hinzugeben. 5 Minuten verkochen lassen.



Petersilie fein gehackt in die Sauce rühren. Pasta mit Sauce mischen.



Auf Teller geben, mit Parmesan bestreuen.

Wir wünschen guten Appetit!