



JUGEND~KOCHKURS

...was wir heute kochen...

One~Pot~Pasta

<< >>

1

Tex~Mex Huhn

mit Süßkartoffel & hausgemachtem Tomaten~Ketchup

<< >>

Erdbeerknödel mit Haselnuss~Brösel

auf gekühlter Rhabarber~Suppe

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 LAND
SALZBURG

 LEADER

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





One~Pot~Pasta (4 Portionen)

- 500 g Nudeln (Penne, Rigatoni oder Farfalle)
- 500 g Champignon
- 1-2 Zucchini
- 150 g Erbsen
- 1 EL Thymian
- 1125 ml Wasser
- 100 Creme Fraiche
- 2 EL Parmesan gerieben

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Alle Zutaten in einen Topf geben mit dem Wasser aufgießen, mit Salz & Pfeffer würzen und zum Kochen bringen
- Je nach Nudelsorte 8-10 Minuten kochen
- Mehrmals rühren damit die Pasta nicht anbrennt
- Hitze reduzieren und 100 g Creme Fraiche und 2 EL gerieben Parmesan unterrühren

Persönliche Notizen:

2

Wir bedanken uns für deine Teilnahme am Jugendkochkurs und wünschen gutes Gelingen beim Nachkochen. Möchtest du über unsere laufenden Kochkurse unverbindlich informiert werden? Dann laden wir dich ein, unseren Newsletter auf www.speisenmeisterei.at zu abonnieren.

Die neuen Termine findest du auf www.kochschule-speisenmeisterei.at

Thomas Schwab und das Speisenmeisterei-Team.