

Italienischer One Pot

„Salsiccia mit Pasta“

Bitte vorbereiten:

Wenn keine Fenchelwürste zu bekommen sind, bitte das Schweinshack vor Kursbeginn mit Fenchelsamen würzen

Zutaten für 4 Personen:

4 frische fenchelgewürzte Bratwürste
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½-1 Chilischote
1/2 Bleichselleriestaude
Salz
Pfeffer
3-4 in Olivenöl eingelegte Anchovis (Sardellen)
0,75 l Brühe
250 g Penne
1/2 große Dose oder 1 kleinere Dose Pelati (geschälte Tomaten in Tomatensaft, 800 g)
1 EL Kapern
Petersilie und/oder Basilikum
Etwas frisch geriebenen Parmesan
4 Scheiben Ciabatta

Benötigte Utensilien:

1 großer Topf (alle Zutaten sollten hineinpassen)
1 Schälmesser
1 großes Küchenmesser (Dolch)
1 Rührlöffel für den Topf
1 - 2 Schneidbretter

Das Nudelgericht ist typisches Pastagericht aus Italien. Schnell gekocht und einfach auf den Tisch zu bringen, ideal für Küche unter Zeitdruck.

An diesem Abend wird „Salsiccia mit Pasta“ gemeinsam mit den Teilnehmer*innen zubereiten und anschließend werden unsere Kreationen dann gemeinsam vor dem Bildschirm verkostet.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für die ganze Familie.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Monika Fahlbusch aus der vhs Eschweiler

Freitag, 21.05.2021; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)
Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr
Kosten: 12 EUR