

C H N O C H E - C H U C H I

Winterthur

\*\*\*\*\*

Chnobli-Brot

\*\*\*\*\*

Spaghetti alla Marcello  
Spaghetti alla Jolanda  
Spaghetti Sugo Rolando  
Spaghetti Sugo Roberto  
Spaghetti mit Muscheln  
Spaghetti Frutta del Mare  
\*\*\*\*\*

Eisbecher

\*\*\*\*\*

Chnobli-Brot

1 Pariserbrot  
4 Portionen Kräuterbutter  
16 Zehen Knoblauch

Pariserbrot einmal der Länge und  
einmal der Höhe nach durchschneiden,  
mit Kräuterbutter bestreichen und  
den feingehackten Knoblauch darüber-  
streuen.  
Bei 180°C im Backofen 15-20 Min.  
knusprig backen.

Spaghetti-Grundsauce

1 Dose (400 g) geschälte Tomaten  
2 Dosen (150 g) Tomaten-Purée  
5-6 Zehen Knoblauch  
20 g Butter  
Streuwürze  
Maggitropfen  
Pfeffer  
Italienische Kräutermischung  
Wasser

Butter in halbhoher Pfanne zergehen-  
lassen und gehackten Knoblauch darin  
andünsten.  
Tomaten und Purée dazugeben und soviel  
Wasser zugeben, bis eine glatte Sauce  
entsteht. Gewürze begeben.  
Ca. 30 Min. köcheln lassen.  
(Wer die Tomatensäure nicht verträgt,  
sollte die Tomatensauce 2-3 Std. köcheln  
lassen. Ab und zu Wasser begeben.)

Spaghetti alla Marcello

Grundsauce  
400 g Schinken  
1 kl. Glas Mixet Pickles  
1/2 TL Oregano

Schinken in Plätzchen schneiden und  
Mixet Pickles zerkleinern. 5 Min. vor  
dem Anrichten der Grundsauce begeben  
und heiss werden lassen.

Spaghetti alla Jolanda

Grundsauce  
6 Scheiben Speck  
300 g Champignons  
1 EL geriebenen Meerrettich  
1 TL Basilikum  
1 TL Oregano  
1 EL Essig

Speck in kleine Plätzchen schneiden, Champignons in Scheiben schneiden. Speck kurz anbraten, dann alle Zutaten der Grundsauce begeben und 10 Min. köcheln lassen.

Spaghetti Sugo Rolando

Grundsauce  
4 Truttenschnitzel  
2 rote Peperoni  
2-3 Pfefferschoten  
Salz, Pfeffer, Oel

Peperoni in feine Streifen schneiden, Pfefferschoten fein hacken. Truttenschnitzel anbraten, salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden. Alle Zutaten in Grundsauce geben und 20-30 Min. köcheln lassen.

Spaghetti Sugo Roberto

Grundsauce  
200 g Geschnetzeltes  
200 g Gehacktes  
1 grüne Peperoni  
1 dl. Rotwein  
1 Zwiebel  
1/2 TL Basilikum  
1 Pr. Cayenne-Pfeffer  
1 Karotte  
Salz, Pfeffer, Oel

Peperoni in Streifen schneiden, Karotte in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebel hacken. Fleisch würzen und anbraten, das Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten. Der Grundsauce begeben und mit Basilikum und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Ca. 20 Min. köcheln lassen.

Spaghetti mit Muscheln

Grundsauce  
1 Dose (500 g) Muscheln  
Chilipulver

Muscheln in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser gut abspülen. Der Grundsauce begeben und heiss werden lassen; mit Chilipulver abschmecken.

Spaghetti Frutta del Mare

Grundsauce  
1 Dose (500 g) Frutta del Mare  
Chilipulver

Zubereitung wie Spaghetti mit Muscheln

Spaghetti:

500 g Spaghetti Barilla Nr. 7  
3-4 EL Pflanzenoel

Spaghetti al dente kochen, abgiessen, in Pfanne zurückgeben und das Pflanzenoel darunterziehen. So kleben sie nicht aneinander und bleiben zugedeckt sehr lange warm.

Eisbecher:

Erdbeereis  
Vanilleeis  
Cocoeis  
4 Saisonfrüchte  
2 Portionen Kirsch  
Zucker  
Wasser  
Schokoladenstreusel

Saisonfrüchte in kleine Stücke schneiden und in Zuckerwasser mit dem Kirsch 1 Std. ziehen lassen.  
2 Kugeln Eis in Becher geben,  
2-3 EL eingelegte Früchte darübergeben und nochmals 2 Kugeln Eis darauf, mit etwas Schokoladenstreusel bestreuen und servieren.

E N G U E T E  
\*\*\*\*\*