



# LIONS CLUB Quickborn

# Kochen für 2 Personen

**Herzlich willkommen zum Präsidenten-Kochen am Donnerstag, 25.06.2020 um 18:00 Uhr!**

**Neben den Zutaten aus dem Paket benötigst Du**

**zum Kochen:** 1 Korkenzieher, 1 großen und 1 mittelgroßen Topf, 1 Dosenöffner, 1 scharfes Messer, 1 Kochlöffel, 1 Schneidebrett, 1 Schüssel und 1 Toaster oder Backofen, 5 l Wasser, 2 EL Salz

**für das Menü:** 2 (Wein)gläser, 2 kleine Teller, 2 große Teller, 2 x Besteck, 2 Kerzenständer, evtl. Salz & Pfeffer  
2 (Espresso)tassen

**Falls Ihr mit mehreren LIONS-Parteien gemeinsam kocht, einfach die Mengen entsprechend vervielfachen**

1. **Wein** öffnen und schon einmal einschenken - er muss doch atmen 😊!  
**Kerzen** platzieren und mit den **Streichhölzern** anzünden - wir wollen es festlich haben!
2. **Zwiebel** schälen  
 $\frac{3}{4}$  **Zwiebeln** fein würfeln und mit  $\frac{1}{4}$  **Fl. Olivenöl** im mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze anschwitzen  
 $\frac{1}{4}$  **Zwiebel** grob würfeln und mit  $\frac{1}{4}$  **Fl. Olivenöl** sowie **Rg1 + Rg1** in der Schüssel verrühren  
Zwiebelwürfel im mittelgroßen Topf umrühren!  
**Tomaten** waschen, Strunk entfernen, grob würfeln und in der Schüssel verrühren  
Zwiebelwürfel im mittelgroßen Topf umrühren!
3. **Dose Tomatenmark** öffnen und Inhalt im mittelgroßen Topf unter Rühren mit anschwitzen (ca. 3 Min.)  
**Dose Tomatenstücke** öffnen und Inhalt in mittelgroßen Topf einrühren  
Hitze reduzieren und das Ganze bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen
4. Tisch eindecken mit Geschirr, Besteck und **Servietten**  
Tomatensauce im mittelgroßen Topf umrühren!  
Sofern kein Toaster verfügbar: Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen  
Großen Topf mit 5 l Wasser & 2 EL Salz bei großer Hitze aufsetzen  
Tomatensauce im mittelgroßen Topf umrühren!
5. **Ciabatta** längs/flach halbieren, im Toaster / Backofen knusprig backen  
**Nudeln** in den großen Topf mit kochendem Salzwasser geben, gut einrühren, Hitze reduzieren  
Tomatensauce im mittelgroßen Topf & Nudeln im großen Topf umrühren!  
Gebackene Ciabatta auf den kleinen Tellern mit Tomaten-Kräuter-Balsamico-Mischung bedecken  
**ALS VORSPEISE BRUSCHETTA: GUTEN APPETIT & SEHR ZUM WOHL!**
6. **Rg2 + Rg2** in die Tomatensauce im mittelgroßen Topf einrühren  
Nudeln im großen Topf umrühren!  
**RG3 +  $\frac{1}{2}$  Fl. Olivenöl** in der Schüssel verrühren  
Nudeln al dente! abgießen und  
 $\frac{1}{3}$  Nudeln auf den beiden großen Tellern mit dem **Pesto Genovese** verrühren  
 $\frac{1}{3}$  Nudeln in der Schüssel mit **Aglione & Olio** vermengen und auf den beiden großen Tellern verteilen  
 $\frac{1}{3}$  Nudeln im Topf mit der **Tomatensauce** vermengen und auf den beiden großen Tellern anrichten  
**Parmesankäse** dazu reichen  
**ALS HAUPTGANG DREIERLEI PASTA: GUTEN APPETIT & SEHR ZUM WOHL!**
7.  $\frac{1}{4}$  l Wasser kochen, **Espresso** aufgießen, **Giotto** auspacken und **Ramazotti** öffnen  
**ALS ABSCHLUSS CAFÉ, SÜSSES UND EINEN ABSACKER: GUTEN APPETIT & SEHR ZUM WOHL!**