



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 **Aglia & 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!



LIONS CLUB
Quickborn

Kochen
für 2 Personen

Einkaufsliste (je Paket für je 2 Personen)

Ciabatta zu Aufbacken 1 Stück
Cherry-Tomaten 1 Pkg. á 200 g

Spaghetti 1 Pkg. á 500 g
Tomaten 1 Dose á 400 g
Tomatenmark 1 Dose á 240 g
Pesto Genovese 1 Glas á 120 g
Geriebener Hartkäse 1 Tütchen

Zwiebel 1 rote
Olivenöl 1 Fl. á 100 ml
Balsamico-Essig 10 ml (1 Rg.)
Gewürzmischung für Bruschetta 5 g (1 Rg.)
Gewürzmischung für Tomatensauce 10 g (2 Rg.)
Gewürzmischung für Aglio & Olio 5 g (1 Rg.)

Rotwein 1 Fl. á 0,7 l
Ramazotti 2 Fl. á 4 cl
Espresso 2 Einzelportionen
Giotto 1 Pkg. á 5 St.

Kerzen 2 St.
Servietten 2 St.
Streichhölzer 1 Pkg.
Reagenzgläser (Rg.) 5 St. á 20 ml
Karton 1 St.
Packband 1 m