

Pasta al creco

Gut wie beim Griechen!

Zutaten

- 500 g Tomaten-Basilikum-Spiralen
- 400 g Fetakäse
- 1 Aubergine
- 1 kleine grüne Zucchini
- 1 kleine gelbe Zucchini
- 200 g Champignons
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Fetakäse in grobe Würfel schneiden.
2. Aubergine und die Zucchini waschen und in grobe Würfel schneiden.
3. Champignons putzen und halbieren (vierteln ... je nach Grösse)
4. Die Tomaten-Basilikum-Spiralen mit reichlich Salzwasser al dente kochen.
5. Basilikum waschen und in ganze Blätter zupfen.
6. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen.
7. Die Auberginen- und Zucchiniwürfel, sowie die Champignons in die Pfanne geben und scharf anbraten.
8. Hitze reduzieren und den Fetakäse dazugeben. Dabei immer in Bewegung halten.
9. Die Tomaten-Basilikum-Spiralen dazugeben. Evtl. etwas Pastawasser mit in die Pfanne geben.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den frischen Basilikum dazugeben.
Kalí órexi (guten Appetit)!

En Guete wünschen Kai & Philipp:
Ihre Pastaspezialisten!





Kai:

Kochlehre in Berlin. Danach in Vorarlberg. Es folgten Stationen in Berlin und Konstanz. Dann 5 Jahre Kartause Ittingen. Seit einigen Jahren bei uns!

Philipp:

Hilft, Pasta herzustellen, packt sie ab, kocht und kreiert auch gern eigene Saucen zu unserer Pasta.

Brühlgut Stiftung:

Die Brühlgut Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit Beeinträchtigung als Teil der Gesellschaft anerkannt werden. Deshalb sind in unseren Küchen, Restaurants und im s'Zäni-Lädli immer auch Menschen mit Beeinträchtigung anwesend und tätig. Ausserdem bieten diese Bereiche ein vielschichtiges Lernfeld für Lernende und Mitarbeitende mit Beeinträchtigung.



Ihre Ansprechpartnerin für Kunden- und Mitarbeitergeschenke:

Daniela Sigg

052 208 13 90, daniela.sigg@bruehlgut.ch

Unsere Pastasorten:

- Gletscherhüetli
- Tagliatelle nature
- Tagliatelle Luna
- Duo-Spiralen (Zitrone/grün)
- Spiralen nature
- Randen-Spiralen (saisonal)
- Tomaten-Spiralen (saisonal)
- Bärlauch-Spiralen (saisonal)
- Chili-Müscheli

Unsere Saucen:

- Sugo arrabiata
- Sugo klassisch

www.bruehlgut-shop.ch