





Feurige Pastapfanne




Das Richtige für vier scharfe Feuerschlucker

Zutaten

- 500 g Chili-Muscheli
 - 1 rote Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Tomaten
 - 1 Zucchini grün
 - 1 Handvoll Oliven schwarz
 - 1 Bund Basilikum
 - Olivenöl
 - Salz und Pfeffer
 - 1 bis 2 Chilischoten (je nach Schärfewunsch)
- 
- 

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden.
 2. Tomaten waschen und in grobe Würfel schneiden.
 3. Zucchini waschen, vierteln und in Scheiben schneiden.
 4. Die schwarzen Oliven halbieren.
 5. Chilischoten halbieren und entkernen (Häutchen entfernen). In feine Streifen schneiden.
 6. Basilikum waschen und in ganze Blätter zupfen.
 7. Die Chili-Muscheli in reichlich Salzwasser kochen, bis sie al dente sind.
 8. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Chili in der Pfanne anbraten.
 9. Zucchini dazugeben und weiter anbraten (nicht zu heiss).
 10. Tomaten und Oliven dazugeben und weiter gut durchschwenken.
 11. Nun die Pasta und etwas vom Nudelwasser dazugeben (4–6 EL) und gut durchschwenken.
 12. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Basilikumblätter dazugeben. Nach Belieben mit etwas Parmesan oder Peccorino veredeln.
- 
- 
- 
- 

En Guete wünschen Heidi & Vanja:
Ihre Pastaspezialisten!





Heidi:

Seit 2001 in der Brühlgut Stiftung, zuerst in der Bäckerei, seit 2010 in der Kantine und Produktion der Eigenprodukte Food tätig. Als Arbeitsagogin hat sie immer ein offenes Ohr für die Bedürfnisse unserer Klienten. Reist sehr gerne in weit entfernte Länder und lässt sich durch die fremdländische Küche gerne inspirieren.

Vanja:

Vanja ist seit 2010 bei uns im Betrieb. Nach ihrer Lehre ist sie bei uns geblieben. Am liebsten isst sie unsere Pasta mit Carbonara-Sauce.

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-Lädeli 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