

# Pasta «subito»

## Für die Eiligen: Spinatpasta mit Tomate und Salami

### Zutaten

- 500g Brühlgut-Pasta (z.B. Gletscherhüetli)
- 150g italienische, luftgetrocknete Salami am Stück
- 100g frischen Spinat
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- 1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl, 50g Parmesan

### Zubereitung

1. Geben Sie die Pasta in Salzwasser und kochen Sie sie gemäss den Angaben auf der Verpackung bissfest.
2. Würfeln Sie die Salami, ebenso wie die Zwiebel und die Knoblauchzehen. Wenn Sie eine Chilischote zugeben, muss diese ebenfalls in kleine Würfel geschnitten werden.
3. Waschen Sie den Spinat und zupfen Sie ihn in etwas kleinere Stücke.
4. Lassen Sie das Olivenöl in einer Pfanne heiss werden und braten Sie die Salamiwürfel scharf an.
5. Geben Sie dann Knoblauch und Zwiebel (sowie optional die Chilischote) hinzu und lassen Sie die Mischung anschwitzen. Nach einigen Minuten können Sie das Tomatenmark ebenfalls zugeben.
6. Giessen Sie die fertige Pasta ab und geben Sie ebenso den zuvor gezupften Spinat in die Pfanne. Vermischen Sie alle Zutaten.
7. Nun müssen Sie das fertige Gericht nur noch auf vorgewärmte Teller geben und mit dem Parmesan garnieren. Fertig!

En Guete wünschen Kai & Cihat:  
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!



### Cihat:

Cihat ist sehr fröhlich und hat immer ein Lächeln für jeden. Er hat Lagerist gelernt, danach konnte er sein Wissen im Atelier Eigenprodukte einfließen lassen. Er möchte sich auch weiterentwickeln, darum arbeitet er einmal in der Woche bei uns in der Produktion mit. Er kann sehr gut «mäschlä» und den Abwasch macht er auch gerne. Beim Wischen des Sitzplatzes drängt er sich nie vor, aber seine Fröhlichkeit macht das wett.



### 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](mailto:daniela.sigg@bruehlgut.ch)



#### Unsere Pastasorten:

- Gletscherhuetli
- 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](http://www.bruehlgut-shop.ch)

