

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



Hörnli an Bschüssig Tomatensauce mit Kohlrabi, Broccoli und Sbrinz

Die Zutaten sind für 4 Personen

180	g	BSCHÜSSIG Classic Hörnli grob 3-Ei
1	Glas	BSCHÜSSIG Tomatensauce mit 100 % Schweizer Tomaten (330 g)

Gemüsebeilagen

2	Stück	Kohlrabi
2	Stück	ganze Broccoli
100	g	Sbrinz am Stück
10	g	Essig
10	g	Rapsöl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die BSCHÜSSIG Hörnli im Salzwasser auf den Punkt kochen, in ein Sieb giessen und warm halten.

Die BSCHÜSSIG Tomatensauce (aus 100 % Schweizer Tomaten) in einer Pfanne erhitzen.

Gemüsebeilagen: Die Kohlrabi schälen und mit einem Sparschäler davon Streifen oder dünne Scheiben abziehen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die eine Hälfte der Broccoli zu kleinen „Röschen“ rüsten und im Salzwasser garen. Die andere Hälfte mit einer feinen Reibe auf die marinierten Kohlrabi geben.

Anrichten

Die warme Tomatensauce in einen Teller geben, BSCHÜSSIG Hörnli und den Broccoli darauf verteilen. Mit der Kohlrabi ausgarnieren. Am Schluss mit der Käse reibe den Sbrinz darüber geben.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



www.freestylecooking.ch