



Einkaufsliste

Menge	Produkte	OK
1	Kopfsalat	
1 Bund	Radieschen	
500 gr	Staudensellerie (alternativ grüner Spargel)	
400 gr	Pappardelle	
250 gr	Gorgonzola	
400 ml	Sahne	
1	Birne	
8 EL	Pinienkerne	
2-3 EL	Butter	
250 gr	Erdbeeren	
250 gr	Blaubeeren	
40 ml	Weißweinessig	
4 EL	Olivenöl	
2 TL	Salz	
½ TL	Pfeffer	
1 TL	brauner Zucker	
1 Bund glatte	Petersilie - Deko	
2 EL	Apfelsaft	





To do Liste

Bitte vorab zum Start um 16:30 Uhr erledigen.	OK
Einkaufen	
Kopfsalat waschen, Radieschen waschen und in kleine Würfel schneiden	
Beeren und Erdbeeren waschen. Erdbeeren vierteln und halbieren. Petersilie waschen	
Menükarte auf www.GeschmacksAllianz.de/rezepte downloaden und drucken	

Geräte

Menge	Geräte und Hilfsmittel	OK
1	Pfanne (klein)	
1	Topf (klein)	
1	Topf (groß)	
1	Rührschüssel (hoch)	
1	Salatschüssel	
1	Messer (spitz)	
3	Teller	
1	Spargelschäler	
diverse	Glasgefäße (flach)	
2	Messer	
6-8	Esslöffel	
1	Platte	





Platz für deine Notizen





Vorspeise

Kopfsalat mit scharfen Radieschen

Menge	Zutaten
1	Kopfsalat
1 Bund	Radieschen
40 ml	Weißweinessig
4 EL	Olivenöl
2 EL	Apfelsaft
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
½ TL	Brauner Zucker

Den Kopfsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen ebenfalls waschen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, brauner Zucker und Apfelsaft in einem Becher vermischen und die gewürfelten Radieschen zugeben. Alles anrichten.

Hauptgang

Pappardelle mit Gorgonzolasauce

Menge	Zutaten
500 gr	Staudensellerie (alternativ grüner Spargel)
400 gr	Pappardelle
250 gr	Gorgonzola
200 gr	Sahne
2-3 EL	Butter
4 EL	Pinienkerne
1	Birne
½ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Den Staudensellerie putzen und waschen. Die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Das Grün kann für die Deko verwendet werden. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Sellerie bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Nun einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pappardelle nach Packungsanweisung bissfest garen. Den Gorgonzola klein schneiden, 2-4 Stücke zur Seite legen, den Rest mit Sahne zu den Selleriescheiben geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne rösten. Die Birne waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und bereitstellen. Die Pappardelle abgießen und mit der Gorgonzolasoße, den Pinienkernen, der Birne und dem Selleriegrün anrichten.





Dessert

Kombi-Weiß-Blau-Rot

Menge	Zutaten
250 gr	Erdbeeren
250 gr	Blaubeeren
200 gr	Sahne
4 EL	Pinienkerne
½ TL	Brauner Zucker

Die Schlagsahne mit dem braunen Zucker steif schlagen. Die Beeren in ein Glas schichten und mit Schlagsahne und Pinienkernen anrichten.

