

Name:

Klasse:

Ernährung &

SOZIALES

Vegetarisch

Italienisch

Konfetti-Topf



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|---------------------------------------|---|--|
| 2 L 1 TL 250 g | Wasser Salz Nudeln (z. B. Penne) | <ul style="list-style-type: none"> zum Kochen bringen. zugeben zugeben und ca. 8 Minuten kochen abseihen |
| Basilikumpesto herstellen | | |
| 1 Bund 3 Zehen 50 g 50 g | Basilikum Knoblauch Parmesankäse Pinienkerne oder (Sonnenblumenkerne, Walnüsse oder Kürbiskerne) | <ul style="list-style-type: none"> waschen, Blätter von den Stielen abzupfen, in einen Pürrierbecher geben. schälen, zugeben in kleine Stücke schneiden, zugeben alle weiteren Zutaten zugeben und die Masse pürieren |
| 2 TL etwas 150 ml | Salz Pfeffer Oliven- oder Rapsöl | |
| 1 1 1 1 1 | Zwiebel kleine Zucchini Karotte Paprika, rot Paprika, gelb | <ul style="list-style-type: none"> schälen, halbieren, sehr fein würfeln waschen, Scheiben schneiden, Streifen schneiden, sehr fein würfeln waschen, schälen, Scheiben schneiden, Streifen schneiden, sehr fein würfeln waschen, halbieren, Kernhaus entfernen, in sehr feine Streifen schneiden, in sehr feine Würfel schneiden |
| etwas | Schnittlauch | <ul style="list-style-type: none"> waschen, in sehr feine Röllchen schneiden |
| | | <ul style="list-style-type: none"> Gemüse in einer großen Pfanne ganz kurz in Öl andünsten, Nudeln und Pesto dazu geben und vermischen. Mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. |