



KURTH

individual furniture

wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture
Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

REZEPTE

Grundschule Colditz Eventkochen 07.07.2015

Vorspeise

Ribollita
(Ital. Gemüse-Bohnen-Suppe mit Parmesan)

Hauptspeise

Pasta con pesto di nici
(Bandnudeln mit Hähnchen)

Dessert

Sabaione
mit marinierten Erdbeeren

Das Team von Kurth Büro & Küche wünscht Ihnen
viel Spaß beim Kochen und Genießen.



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture
Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Vorspeise Ribollita

- 300 g Bohnen, getrocknete weiße
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 2 Stangen Lauch
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 ml Olivenöl
- 1 Liter Fleischbrühe
- ½ Bund Thymian
- 8 Scheiben Weißbrot
- 60 g Parmesan, frischgeriebener
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Bohnen etwa 8 Stunden mit Wasser bedeckt quellen lassen. Dann abgießen, dabei ½ Liter Einweichwasser auffangen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken. Möhre, Lauch und Sellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen, die Nadeln von den Stielen zupfen.

In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, und Gemüse darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Bohnen mit Einweichwasser, Brühe und Rosmarin dazu geben. Alles bei mittlerer Hitze 1 bis 1 ½ Stunden köcheln lassen.



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*



Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture
Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Den restlichen Knoblauch durch die Presse drücken. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen. Beides mit dem restlichen Olivenöl mischen. Die zweite Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Die Bohnensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der halben Menge des gewürzten Öls mischen. Den Backofen auf 200Grad vorheizen.

Die Weißbrotsscheiben mit den Zwiebelringen belegen und mit dem Parmesan bestreuen, das restliche Öl darüber träufeln. Die Suppe in einen großen feuerfesten Topf füllen, bis die Zwiebeln und der Käse leicht gebräunt sind.

Hauptspeise Pasta con pesto di nici

4 Hähnchenkeulen
Schalotten, Knoblauch
Kirchtomaten
Olivenöl, Kräuter nach Wahl
Salz, Pfeffer, Marsala, Safran
Gemüdefond
Rosinen, Mandeln, Walnuss, Haselnuss
Pecor
Bandnudeln



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture
Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Zubereitung

Die Keule gut würzen, dann stark anschmoren. Im Backofen bei ca. 120°C 30min garen.

Die Tomaten einstechen. Dann auf ein Backblech mit Marsala, Salz, Rohrzucker und Olivenöl bei 180°C ca. 5min garen.

Mandeln und Nüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dann mit Knobi, Käse, Olivenöl und Gewürzen mixen.

Die Nudeln nicht so weich kochen. Dann mit Pesto mischen. Tomaten zur Garnierung aufheben. Alles auf einen Teller mit den Keulen servieren. Zum Schluss mit Parmesan, Basilikum, Tomaten und Balsamico dekorieren.

Dessert Sabaione

500g	Erdbeeren, halbiert
3 EL	Grand Marnier oder Cointreau
2 EL	Zitronenmelisse, fein geschnitten
2	Eigelb
½ TL	Zucker
1	Vanillinzucker
6 EL	Marsala
	Zitronenmelisse, zur Deko



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture
Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Zubereitung

Die Erdbeeren mit dem Orangenlikör vermengen, 30 Minuten ziehen lassen, die Zitronenmelisse unterheben und die Mischung auf 4 Schalen oder Gläser verteilen.

Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker auf Marsala über dem heißen Wasserbad zur Creme schaumig schlagen und diese über die Erdbeeren geben. Mit Zitronenmelisse dekorieren, noch warm servieren.

Wer die kalte Version bevorzugt, sollte die Creme in Eiswasser kalt rühren.