



Kochabend 30. Juni 2003

Begleitung: Matthias Gödel

Bauernküche

Zucchettisalat Aus: Die Jahreszeiten-Küche "Salate und Kräuter"

2 Esslöffel Essig	
1 Prise Salz	
1 Messerspitze Pfeffer	
2 Messerspitzen Paprika	
1 Knoblauchzehe, gepresst	
2 Esslöffel Schnittlauch,	geschnitten wenig Dill, gehackt mit dem Schneebeesen gut verführen
2 Esslöffel Oel	beigeben und gut umrühren
100 g frischer Zieger oder junger Käse,	in Würfeln beigeben, sorgfältig mischen
1L Wasser	
5-6 Blatt Liebstöckel	
1 Zweiglein Dill	
1 Zweiglein Kerbel	aufkochen
600 g Zucchetti	halbieren, in 2 cm breite Würfel schneiden, im Wasser 3-5 Min. leise kochen lassen. Gut abtropfen, auf Teller oder Platte anrichten, mit der Sauce beträufeln.
1 Tomate,	Salat damit garnieren und servieren.

Spaghetti mit Salbei, Wirz und Feta (aus: Auf frischer Tat, SMP Bern)

300 g bis 400 g Spaghetti

400 g Wirz, gerüstet, in feine Streifen geschnitten

5 Salbeiblätter, in Streifen geschnitten

2 Knoblauchzehen, gepresst

50 bis 100 g Butter

200 g Schweizer Feta, an der Röstiraffel geraffelt

Pfeffer

1. Spaghetti und Wirz in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen.
2. Salbei und Knoblauch in Butter bei mittlerer Hitze dünsten.
3. Die Spaghetti, den Wirz und die Salbeibutter mit der Hälfte des Feta gut mischen, Pfeffer und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Restliche Feta darüber streuen.

En Guete wünscht Euch allen, Matthias !!!

Obstalden, 29. Juni 2003/mg