

## EINKAUFSLISTE



### Für 4 Portionen:

2	rote Zwiebeln
2	gelbe Paprika
1	Zucchini
4	Tomaten
Ca. 600 g	Maultaschen
1,75 Liter	Gemüsebrühe
4 EL	Öl zum Braten
3 EL	Weißwein-Essig
einige Stiele	frische Petersilie
einige Stiele	Oregano (Alternative: Getrockneter Oregano)
6 Zweige	Thymian (Alternative: Getrockneter Thymian)
	Paprikapulver
	frisch gemahlener Pfeffer / Pfeffermühle
	Salz

### Für das Rucola Pesto (ergibt mehr als 4 Portionen)

50 g	Rucola
50 g	Pinienkerne
50 g	Parmesankäse / Alternative: Montello
3 EL	kaltgepresstes Olivenöl
2	Knoblauchzehen / frischer Knoblauch
	Pfeffer

## MATERIALLISTE / KÜCHENUTENSILIEN

- große Pfanne mit Deckel
- beschichtete Pfanne
- großer Topf (zum Maultaschen ziehen lassen)
- Sieb
- Pfannenwender
- Kochlöffel
- große Schneidebretter
- scharfes großes Messer
- großes Messer zum Hacken
- scharfes kleines Messer
- feine Reibe / Parmesanreibe
- Esslöffel zum Abmessen
- mehrere Schalen (für das geschnittene, vorbereitete Gemüse)
- Küchenwaage
- Stabmixer / Pürierstab
- Mixbecher / hohes Gefäß
- Küchenpapier
- Pfeffermühle
- (Schüssel für den Bioabfall)

