

## ***Gemeinsames Kochen per Videokonferenz***

Freitag, 17. Juni 2022, 17 Uhr

Vorbereitung für: Spaghetti al Limone  
Hähnchenbruströllchen mit Ofengemüse  
Limettentörtchen (bitte vorher schon nach dem Rezept backen)

### Für das Hauptgericht (2 Portionen):

300 g Hähnchenbrust  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin)  
1 Bio-Zitrone  
Olivenöl  
Küchengarn oder Rouladenspieße

\*\*\*\*\*

2 kleine Zucchini  
2 Karotten  
2 Schalotten  
2 rote Spitzpaprika  
2 Knoblauchzehen  
Pfeffer, Salz  
1 Zweig Rosmarin  
2 Stiele Thymian  
Olivenöl

---

### Für die Vorspeise (2 Portionen)

140 g Spaghetti  
1 Bio-Zitrone  
50 g Parmesan  
3 EL Crème Fraîche  
1 Handvoll Rucolablätter  
Salz & Pfeffer  
Olivenöl

Utensilien: scharfes Fleischmesser, Reibe für Zitronenschale, Zitruspresse, 1 Bogen Backpapier, Stielpfanne, Schneidebrett, Messer, große Schüssel, 1 ofenfeste Form für Gemüse und Fleisch, einen mittleren Kochtopf, Schälmesser

### Getränke:

Wasser und ein Glas trockener Weißwein oder Rosé.