

Mürbteig

300g	Mehl
200g	kalte Butter gehackt / Margarine
100g	Staubzucker (davon etwas Vanillezucker)
1	Ei / 3 EL Wasser (vegane Variante)

Scones

250g	Mehl
1TL	Backpulver
1	Prise Salz
30g	Butter, gehackt
150g	Buttermilch
1	Ei

Backrohr 180° Heißluft, 20 Min. backen

Pizzateig

300g	Mehl (Pizzamehl bzw. 3/4 normal + 1/4 Manitobamehl)
1/2TL	Zucker
1/2TL	Salz
1/4	Germwürfel
2EL	Olivenöl
150ml	lauwarmes wasser

Vorteig mind. 1 Stunde gehen lassen, übrige Zutaten dazugeben, über Nacht gehen lassen.

Menge für ca. 3 Personen; gut 100g Mehl pro Person.

Palatschinken

200g	Mehl
2EL	Staubzucker
1/2l	Milch
2	Eier
1	Prise Salz
	Butter/Margarine für die Pfanne

Lasagne

Sugo: Zwiebeln und Knoblauch mit Öl andünsten, mit Weißwein ablöschen, Dosentomaten dazugeben, geriebene Karotten und Zucchini dazugeben, mind. 1h köcheln lassen, abschmecken

Bechamelsauce:

50g	Butter
50g	Mehl
3/4l	Milch
	Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Backrohr 180° Heißluft, Backzeit ca. 40 Min.

Vegetarischer Suppentopf

Zwiebeln + Knoblauch in Öl andünsten mit **Weißwein + Essig** kurz weiterdünsten in Scheiben (ca. 2mm) geschnittene **Karotten** dazugeben mit Wasser aufgießen, **Suppenwürze/Gemüsefond** dazu gehackte **getrocknete Tomaten** dazu ca. 45 Min. köcheln lassen, **Nudeln** und ggf. mehr Wasser dazu, 10 Min. weiterköcheln, abschmecken

Pesto

Genovese	Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Olivenöl
Siciliano	Mandeln, Knoblauch, Basilikum, Parmesan/Pecorino, Olivenöl
rotes Pesto	Mandeln, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Basilikum, Parmesan, Olivenöl
Kapernpesto	Mandeln, gewürfelte Tomaten, Kapern und Oliven gehackt, Knoblauch, Oregano, Minze und Basilikum, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft

Pastasaucen

Caprese	gewürfelte Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Salz, Pfeffer
Pomodoro	Knoblauch, Tomaten, Kräuter
Arrabiata	Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Peperoncini
Amatriciana	Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfel, Tomaten, Peperoncini
Verdura	Zwiebel, Knoblauch, Melanzane, Zucchini, Tomaten, Oliven
Puttanesca	Sardellen, Knoblauch, Peperoncino, Tomaten, Oregano, Pfeffer, gehackte Oliven und Kapern
aglio, olio e peperoncino	Knoblauch, Peperoncino (nicht zu heiß, sonst wird der Knoblauch bitter!), Olivenöl, ein paar Tropfen Zitronensaft
Sugo di Salsicce	Salsicche, Zwiebel, Knoblauch, Chili/ Cayennepfeffer, Tomaten