



TREFFPUNKTSÜD

KINDER- & TEENIEZENTRUM DER STADT SOEST



**NEUES REZEPT
MIT LEONIE:
SPAGHETTI
CARBONARA**

ZUTATEN

NUDELN

(Z.B. SPAGHETTI)

SPECKWÜRFEL

LAUCH (1X)

EI (1X)

CREME FINE

(15%, 1 FLASCHE)

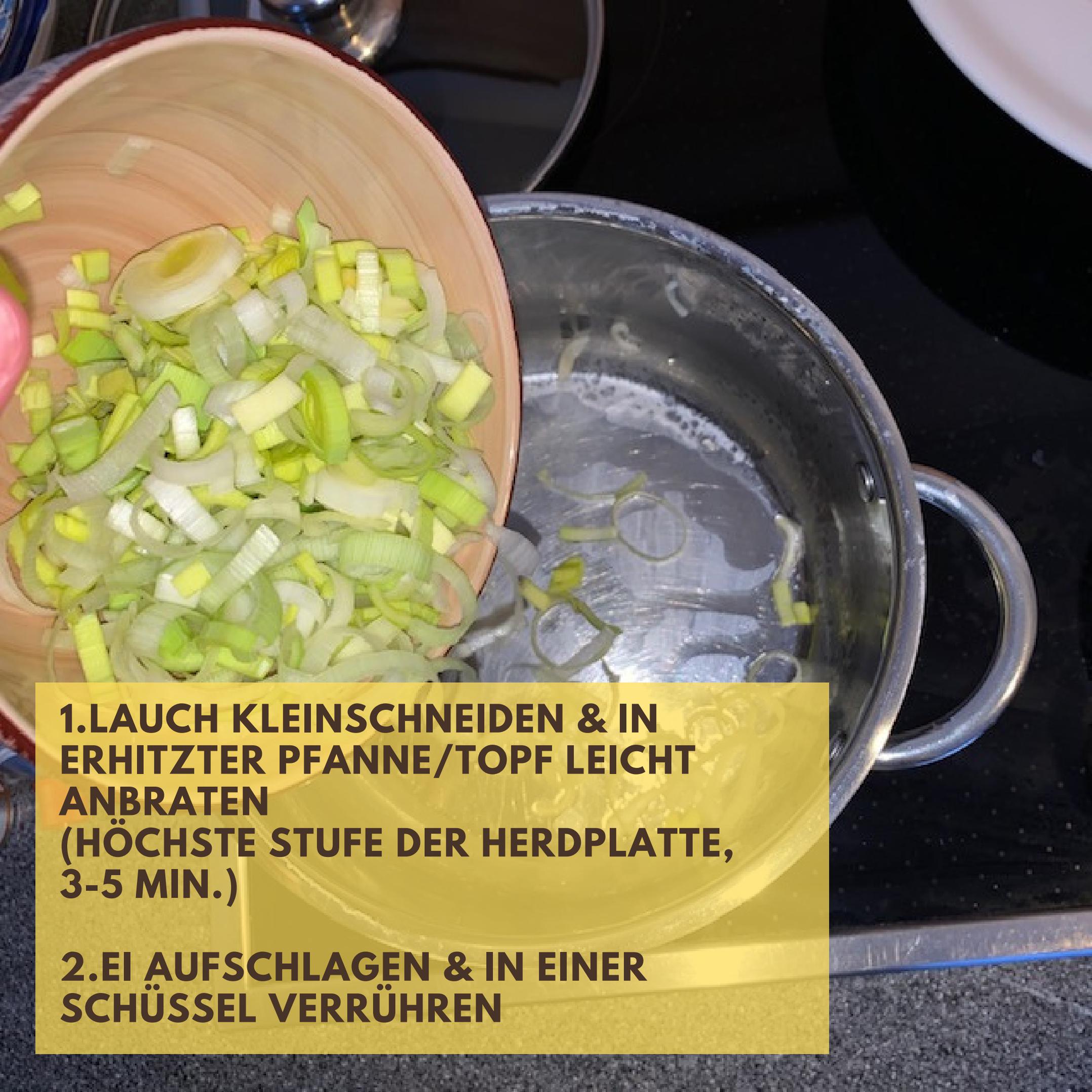
TOMATENMARK

(1-2 TL)

KNOBLAUCHSAUCE

(2-3 TL)



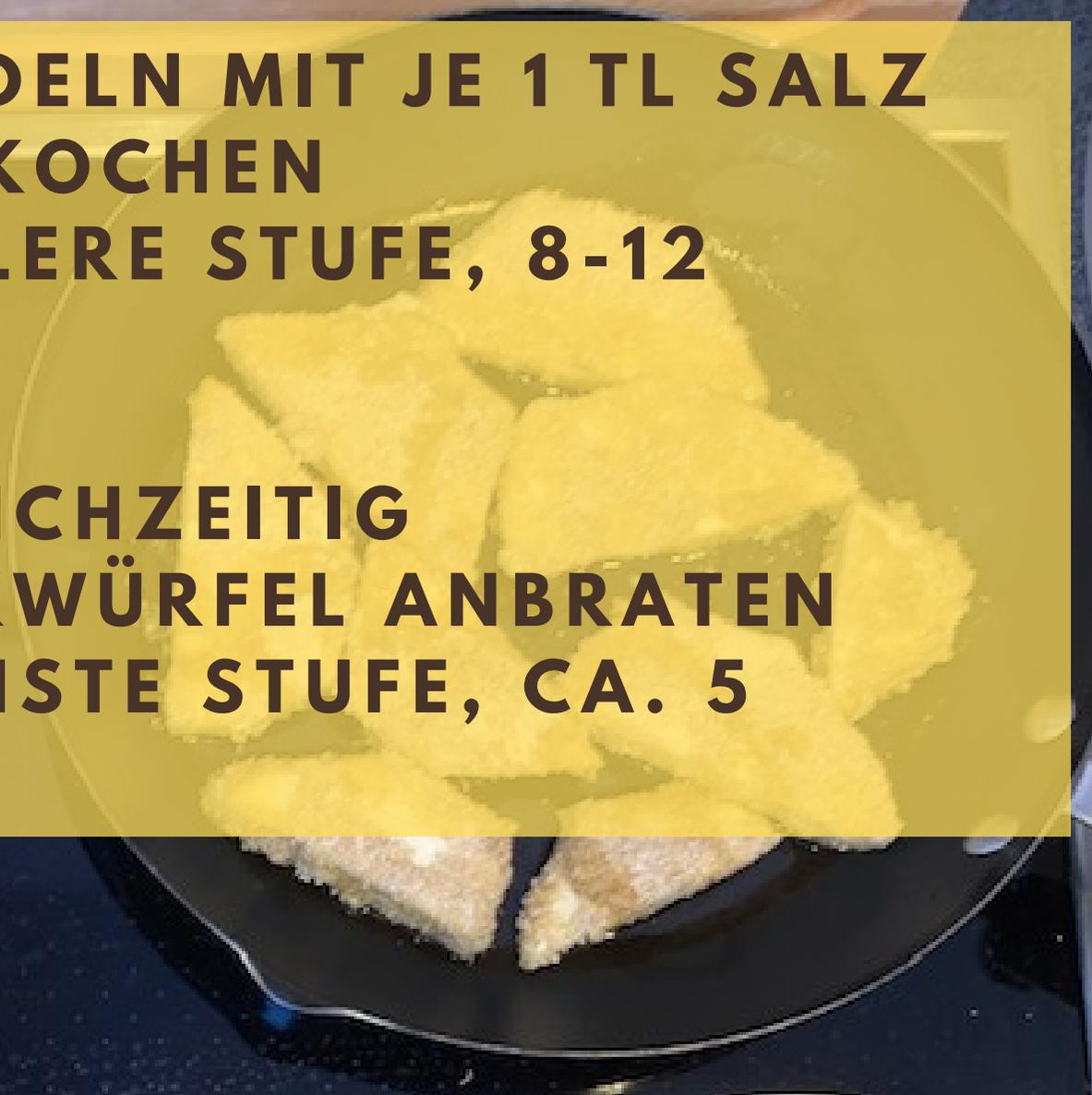


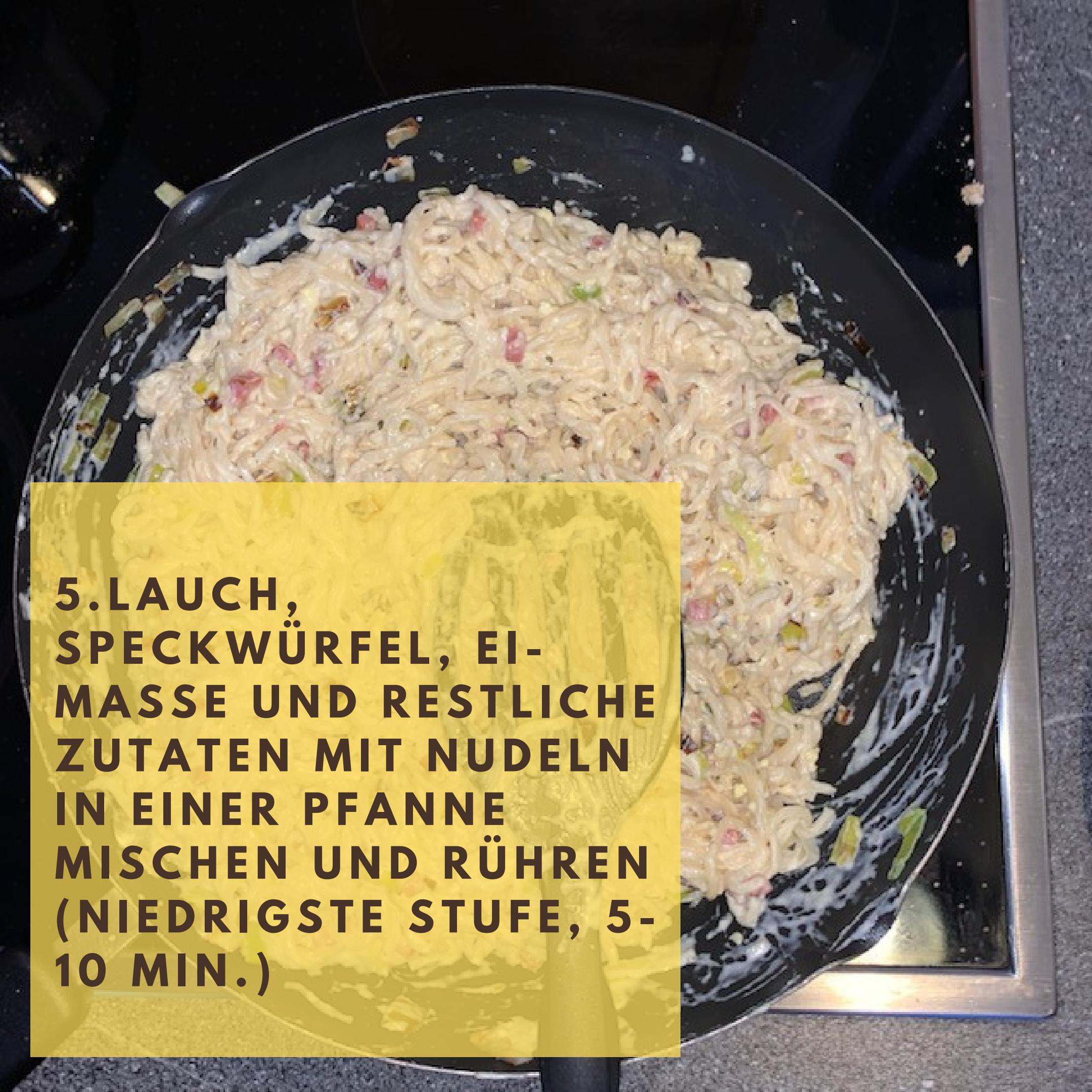
**1. LAUCH KLEINSCHNEIDEN & IN ERHITZTER PFANNE/TOPF LEICHT ANBRATEN
(HÖCHSTE STUFE DER HERDPLATTE, 3-5 MIN.)**

2. EI AUFSCHLAGEN & IN EINER SCHÜSSEL VERRÜHREN

**3. NUDELN MIT JE 1 TL SALZ
& ÖL KOCHEN
(MITTLERE STUFE, 8-12
MIN.)**

**4. GLEICHZEITIG
SPECKWÜRFEL ANBRATEN
(HÖCHSTE STUFE, CA. 5
MIN.)**





**5. LAUCH,
SPECKWÜRFEL, EI-
MASSE UND RESTLICHE
ZUTATEN MIT NUDELN
IN EINER PFANNE
MISCHEN UND RÜHREN
(NIEDRIGSTE STUFE, 5-
10 MIN.)**



**FERTIG,
GUTEN APPETIT!**