

Show Cooking l'incontro bei der

**METRO EXPO**

unser Gericht heute für Sie  
zum nach kochen.

## Orecchiette Rucola e Patate

eine Spezialität aus Apulien: runde Nudeln  
mit Rucola, Kartoffeln, frischen  
Tomatenstückchen, Knoblauch und  
Parmesan, in scharfem Olivenöl

So wird's gemacht...

die Orecchiette (oder auch Fusilli, Rigatoni...)  
im Salzwasser kochen, währenddessen,  
gekochte Kartoffel in Würfel schneiden, dann  
in Olivenöl (nicht Extra vergine! ) mit  
Knoblauch und Peperoncino in einer Pfanne  
anbraten, Tomatenstückchen und die  
Orecchiette „al dente“ dazu geben, und zum  
Schluss mit Rucola und frisch geriebenen  
Parmesan verfeinern!

**Buon appetito!!**

Show Cooking l'incontro bei der

**METRO EXPO**

unser Gericht heute für Sie  
zum nach kochen.

## Orecchiette Rucola e Patate

eine Spezialität aus Apulien: runde Nudeln  
mit Rucola, Kartoffeln, frischen  
Tomatenstückchen, Knoblauch und Parmesan,  
in scharfem Olivenöl

So wird's gemacht...

die Orecchiette (oder auch Fusilli, Rigatoni...)  
im Salzwasser kochen, währenddessen,  
gekochte Kartoffel in Würfel schneiden, dann  
in Olivenöl (nicht Extra vergine! ) mit  
Knoblauch und Peperoncino in einer Pfanne  
anbraten, Tomatenstückchen und die  
Orecchiette „al dente“ dazu geben, und zum  
Schluss mit Rucola und frisch geriebenen  
Parmesan verfeinern!

**Buon appetito!!**

Show Cooking l'incontro bei der

**METRO EXPO**

unser Gericht heute für Sie  
zum nach kochen.

## Orecchiette Rucola e Patate

eine Spezialität aus Apulien: runde Nudeln mit  
Rucola, Kartoffeln, frischen Tomatenstückchen,  
Knoblauch und Parmesan, in scharfem  
Olivenöl

So wird's gemacht...

die Orecchiette (oder auch Fusilli, Rigatoni...)  
im Salzwasser kochen, währenddessen,  
gekochte Kartoffel in Würfel schneiden, dann  
in Olivenöl (nicht Extra vergine! ) mit  
Knoblauch und Peperoncino in einer Pfanne  
anbraten, Tomatenstückchen und die  
Orecchiette „al dente“ dazu geben, und zum  
Schluss mit Rucola und frisch geriebenen  
Parmesan verfeinern!

**Buon appetito!!**



### Gutschein

für einen Aperitiv oder  
Digestiv Ihre Wahl  
bei einem Mindestverzehr von  
10 Euro pro Person

**l'incontro**  
Leopoldstrasse 3, 76133  
Karlsruhe  
Tel. : 0721-2031440  
Www.lincontro.de



### Gutschein

für einen Aperitiv oder  
Digestiv Ihre Wahl  
bei einem Mindestverzehr von  
10 Euro pro Person

**l'incontro**  
Leopoldstrasse 3, 76133  
Karlsruhe  
Tel. : 0721-2031440  
Www.lincontro.de



### Gutschein

für einen Aperitiv oder  
Digestiv Ihre Wahl  
bei einem Mindestverzehr von  
10 Euro pro Person

**l'incontro**  
Leopoldstrasse 3, 76133  
Karlsruhe  
Tel. : 0721-2031440  
Www.lincontro.de