**Zucchinisuppe (Panna Cotta) 🡪 (LT BESTIMMEN)**

**Grundrezept (1Liter)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **WIEVIEL** | **WIE** | **KOSTEN** |
| Knoblauch (Pulver) | 1 Zeh | Pulver | Fr. 0.10 |
| Zwiebel | 70g | gehackt | Fr. 0.20 |
| Sonnenblumenöl | 2EL | zum andämpfen | Fr. 0.20 |
| Zucchini | 800g | Gewaschen, in Stücke geschnitten | Fr. 2.60 |
| Hartweizengriess | 50g |  | Fr. 0.10 |
| Gemüsebouillon | 8dl |  | Fr. 0.40 |
| Honig | 2TL | flüssig | Fr. 0.20 |
| Bouillon (Pulver) | Nach Bedarf |  | Fr. 0.10 |
| Pfeffer (Mühle) | Nach Bedarf |  | Fr. 0.10 |

**Aktuelles Rezept ( Becher)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **TOTAL** | **CHARGE 1** | **CHARGE 2** | **CHARGE 3** |
| Knoblauch (Pulver) | Zeh | Zeh | Zeh | Zeh |
| Zwiebel | g | g | g | g |
| Sonnenblumen-öl | EL | EL | EL | EL |
| Zucchini | g | g | g | g |
| Hartweizen-griess | g | g | g | g |
| Gemüsebouillon | dl | dl | dl | dl |
| Honig | TL | TL | TL | TL |
| Bouillon (Pulver) | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf |
| Pfeffer (Mühle) | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf |

**Zucchinisuppe (Panna Cotta) 🡪 (LT BESTIMMEN)**

**Zubereitung**

1. Sonnenblumenöl in Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen.
2. Zucchini und Griess beifügen und mitdämpfen.
3. Gemüsebouillon dazugiessen. Zugedeckt 10 - 15 Minuten weich köcheln lassen.
4. Suppe pürieren, Honig beifügen, würzen.
5. Suppe abfüllen. 5dl pro Behälter.

*>> Ergibt 1.2l Suppe zum Preis von Fr. 4.00*

***🡪 5dl Suppe à Fr. 2.00***

**Zucchinisuppe (Panna Cotta)**

## Material

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Gemüsebouillon | **(LT BESTIMMEN)** |
| Hartweizengriess | **(LT BESTIMMEN)** |
| Honig | **(LT BESTIMMEN)** |
| Knoblauch (Pulver) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfeffer (Mühle) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Sonnenblumenöl | **(LT BESTIMMEN)** |
| Zucchini | **(LT BESTIMMEN)** |
| Zwiebeln | **(LT BESTIMMEN)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Esslöffel 4x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfanne | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rührkelle | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schere | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schöpfkelle | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schreibzeug | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schüssel klein | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schwingbesen | **(LT BESTIMMEN)** |
| Stabmixer | **(LT BESTIMMEN)** |
| Teelöffel 4x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Untersetzer | **(LT BESTIMMEN)** |