



# Bruschetta und Fettuccini mit Gemüse

Waldemar Lorenz, Cyclus 66

## 1. Bruschetta

Kirschtomaten

Öl

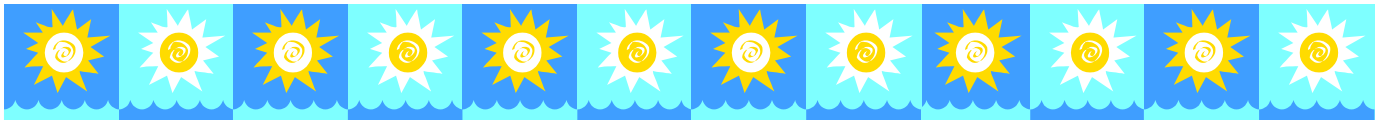
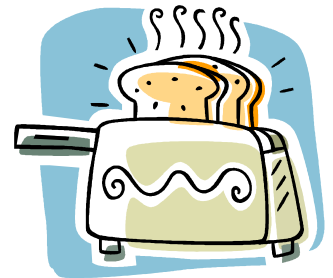
½ Knolle Knoblauch

¼ Teel. Zitronensaft

Oregano und Petersilie, getrocknet

### Zubereitung

Kirschtomaten vierteln. Die anderen Zutaten mit einander zu einer breiigen Masse bearbeiten und langsam leicht anwärmen. Zum Schluss die Kirschtomaten dazugeben und leicht weich werden lassen. Bruschetta im Toaster rösten und anschließend mit der Masse bestreichen.



## 2. Fettuccini mit Gemüse

Tomaten

Zucchini

Möhren

Salz und Pfeffer

Garnelenschwänze, tiefgekühlt

Thunfisch

Calvados

Madeira

### Zubereitung

Die Gemüsesorten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und in Öl andünsten.

Aufgetaute Garnelenschwänze mit Calvados und Madeira marinieren und anschließend in einer Pfanne anbraten. Thunfisch dazugeben und alles zum angedünsteten Gemüse geben.

Fettuccini in leicht gesalzenem Wasser kochen und abgießen. Portionsweise auf Tellern anrichten.