

Wie isst man *Pasta Baar?*

Einige Tipps:

Curry-Teigwaren

mit Rahm- oder Béchamelsauce
und Poulet-Fleisch

Paprika-Teigwaren

mit Tomatensauce, Carbonara oder
pesto

Kräuter-Teigwaren

mit Tomaten- oder Gemüsesauce

Chili-Teigwaren

mit Olivenöl und Knoblauch oder
mit Tomaten- oder Zucchini-sauce

Cacao- und Inka-Teigwaren

mit Speck-/ Rahmsauce

Ovomaltine-Teigwaren

mit Zwetschkenkompott

Safran-Teigwaren

mit Pilz oder
mit Lachs-/ Rahmsauce oder
mit Butter und Erbsen

Tintenfisch-Teigwaren

mit Meeresfrüchten
oder mit weissem Fisch

Zitronen-Teigwaren

mit Butter oder Öl und Zitronensaft
oder
mit Fleisch oder Fisch als Beilage

Spinat-Teigwaren mit Muskat

mit Pilz
mit Rahmsauce
mit Butter oder Öl
und Fleisch als Beilage

Lebkuchen-Teigwaren

mit Pouletbrüstli und
Weissweinsauce

Zimt-Teigwaren

und Fleisch garniert mit Früchten

Bärlauch-Teigwaren

mit Butter oder Öl
und Fleisch als Beilage

Mohn-Teigwaren

mit Bärlauchsauce oder
mit Schnittlauchsauce oder
mit Butter und Zucker

UrDinkel-Teigwaren

Mit Tomatensauce
oder mit Pilz oder Wild

UrDinkel & Kastanien

mit Käsesauce oder Wild

So kleben ihre Teigwaren nicht:

Die Teigwaren in gesalzenes kochendes
Wasser geben und ständig auflockern.
Abgiessen und eine kleine Menge
Kochwasser zu den Teigwaren zurück-
geben.

PASTA BAAR

Heidengasse 5, 6340 Baar

041/761 70 80 pastabaar@freesurf.ch

www.pastabaar.ch