

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Ein Teelöffel, vier Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel geriebener Parmesan
- Sechs Esslöffel Tomatenkonkassée
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Fünf Esslöffel fein gehackter Oregano, Basilikum und Petersilie gemischt
- Salz und Pfeffer

Masseinheiten

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 20 g geriebener Parmesan
- 120 g Tomatenkonkassée
- 10 cl Vollrahm
- 20 g fein gehackter Oregano, Basilikum und Petersilie gemischt
- Salz und Pfeffer

Vorgehen

- Vollrahm, Parmesan und Kräuter in einer Glasschüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Tomatenkonkassée begeben anschliessend die Rahm-,Parmesan-, Kräutermischung dazugeben und erwärmen.
- Die Spaghetti unter die Sauce mischen.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten.