



Chef Jeunesse

Jugendliche machen Kochschule

Ebly al Parmigiano für Freitag 01. Mai 20

FÜR 4 PERSONEN

300g Ebly
Gemüsebouillon
Olivenöl
200g Rinderhackfleisch
Knoblauch
450g Zucchini
Meersalz
Pfeffer (aus der Mühle)
Thymian
Oregano
4 Tomaten
100g entsteinte schwarze Oliven
70-100g geriebener Parmesan

Wettbewerb:

Mach ein Foto wie du unser Gericht nachkochst und sende es uns per Email zu oder poste es mit dem **#chefjeunesse** auf Instagram.

Unter allen Teilnehmer*innen verlosen wir **2 x 2 Tickets** für das Pop/Rockkonzert mit **Könige und Priester**.

Dieses findet am **13. März 2021** im Schinzenhofsaal in Horgen statt. Infos zum Konzert findest du auf www.akj-albis.ch/koenigeundpriester (*Die Seite ist Ende April online*).

Salat

3 Tomaten
2 Kugeln Mozzarella
Etwas frischen Basilikum

Dressing

Olivenöl
Aceto Balsamico
Salz
Pfeffer