

## Kochabend 12.06.2017

<b>Erstelldatum:</b> 29.05.2017	<b>Thema:</b> Bella Italia / Toskana	<b>Ursprung:</b>	
---------------------------------	---	------------------	--

### Trippa alla Toscana

**Vor- und Zubereitungszeit: 1 Std**

#### Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Kutteln
etwas	Olivenöl
2 Stangen	Sellerie
2 Zehen	Knoblauch
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotte
1 Büchse	Pelati (ganz)
½ Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer
100g	Parmeggiano
250g	Weissbrot

#### Zubereitung:

Gemüse fein hacken und im Olivenöl dünsten.

Kutteln in ca. 1-2cm breite Streifen schneiden. Zum Gemüse dazugeben und einige Minuten weiter dünsten.

Pelati würfeln, hinzugeben. Salzen und Pfeffern. Für ca. 30-40 Minuten einköcheln lassen. Peterli fein hacken und am Schluss begeben.

Kutteln mit frisch geriebenem Parmeggiano und Weissbrot servieren.