



La cucina italiana in Zurigo: Einladung zur Antritts-Chochete vom Freitag, 24. November 2023

Liebe potenzielle Kollegen,

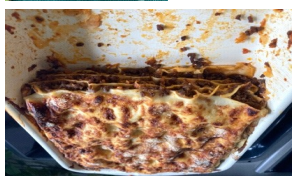
Auf der Suche nach der typischen Ostschweizer Küche habe ich feststellen müssen, dass man mit Ausnahme der Brodworscht (ohne Senf!) nicht wirklich etwas Regionales zu bieten haben, das man nicht auch woanders finden würde. Oder man müsste auf Graubünden ausweichen, aber da habe ich keine Erfahrung. Also habe ich mich auf das besonnen, was wir zu Hause ab und an kochen und uns dabei an Herbstferien erinnern, die wir über viele Jahre in Italien verbringen durften.



Prussiens con prociutto crudo



Zucchini ai pinoli



Lasagne al forno



Pere al Marsala con gelato

Begleiter sind Weine aus Graubünden (Riesling Silvaner/Kellerei Jürg Obrecht, Jenins) und aus Spanien (Condado de Haza, Ribera del Duero).

Auf eine spannende Chochete mit Euch und meinem Götti Kurt Speck freut sich **Eckhard Baschek, Chef d'équipe en formation**

An- und Abmeldung gerne wie immer **per Nuudel**:
<https://nuudel.digitalcourage.de/4lyiQIQqGOoXpAL5>

Mit der Bitte um Einhalten des Termins: **Mittwoch, 22. November 2023, 12 Uhr**
Freundlich grüssen Eckhard, Kurt (Speck, Götti) und der Aktuar Kurt