



## **P wie Torino ... Oder T wie Piemonte ...**

Juni 2014

**Zutaten:** für vier Testfahrer  
500 frische Tagliolini  
80 gr Butter  
2 Zitronen, Schale und Saft  
Peterli, fein gehackt  
Rahm  
Salz, weisser Pfeffer

### **Zubereitung**

... Die Schale von 1.5 Zitronen in eine Kasserole raffeln und in der Butter schmelzen ... Die al dente gekochten Tagliolini mit etwas Kochwasser in die Zitronenbutter geben, gut umrühren und mit etwas Rahm, mit der restlichen Zitronenschale, dem Peterli, wenig Zitronensaft verfeinern und mit Salz und frischem weissem Pfeffer abschmecken ...

### **Tipps:**

... Ziehen Sie Ihr bestes Renntunee an und vergessen Sie den Helm nicht ...  
... Fahren Sie in Gedanken einige Testrunden auf dem Dach des Lingotto ...  
Wenn Sie das richtige Testauto noch nicht gefunden haben, besuchen Sie das Automuseum gleich um die Ecke ...  
Geniessen Sie in der Pause die Tagliolini al limone und geniessen Sie dazu einen typischen Wein aus dem Piemont ...  
... Wünschen Sie ein tolle Startnummer oder ein Bonet wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### **Links**

<http://www.youtube.com/watch?v=uOjq0ZJIWPK>  
[http://www.youtube.com/watch?v=L8\\_Z4rMcQQ8](http://www.youtube.com/watch?v=L8_Z4rMcQQ8)  
<http://www.youtube.com/watch?v=Pn7Q-Zd-KZE>  
<http://www.arte.it/guida-arte/torino/in-citta/negozio/mercato-di-porta-palazzo-744>  
[http://www.youtube.com/watch?v=f47Mh8w\\_u\\_U](http://www.youtube.com/watch?v=f47Mh8w_u_U)  
[http://www.youtube.com/watch?v=h\\_\\_zXE0A4ms](http://www.youtube.com/watch?v=h__zXE0A4ms)

**HOTLINE:** [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

