#stayathomeandcook

Wochenplaner

Einkaufsliste

- 200 g Romanesco
- 100 g Zuckerschoten
- 2 Spitzpaprika
- 400 g Kirschtomaten
- 1 Aubergine
- 1 Salatgurke
- 250 g Staudensellerie
- 2 Chilischoten
- 200 g braune Champignons
- 200 g Blattspinat
- 100 g Lauch
- 40 g Basilikum
- 2 Bund Petersilie
- 2 Stiele Minze
- 3 Stiele Thymian
- 1 Zitrone
- 4 Eier
- 100 g Crème légère
- 250 ml Schlagsahne
- 75 g griechischer Joghurt
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Büffelmozzarella
- 70 g Parmesan
- 100 g Feta
- 2 Hähnchenbrustfilets à 180 g
- 4 Salsicce à 70 g
- 60 g Schinken
- 75 g Bacon
- 2 Lachsfilets à 150 g
- Kapern
- Sonnenblumenkerne
- 1 Dose Kichererbsen
- 100 g schwarze Oliven
- 50 g Tahini
- 1 Baguette & 2 Scheiben Graubrot

Aus dem Vorrat

Salz, Pfeffer, Zucker, Currypulver, Kreuzkümmel, Muskat, Saucenbinder, Öl, Essig, trockener Rotwein, Brühe, Milch, Tomatenmark, Honig, Senf, Mayonnaise, Zwiebeln, Knoblauch, Nudeln (580 g)

Was sonst noch fehlt: