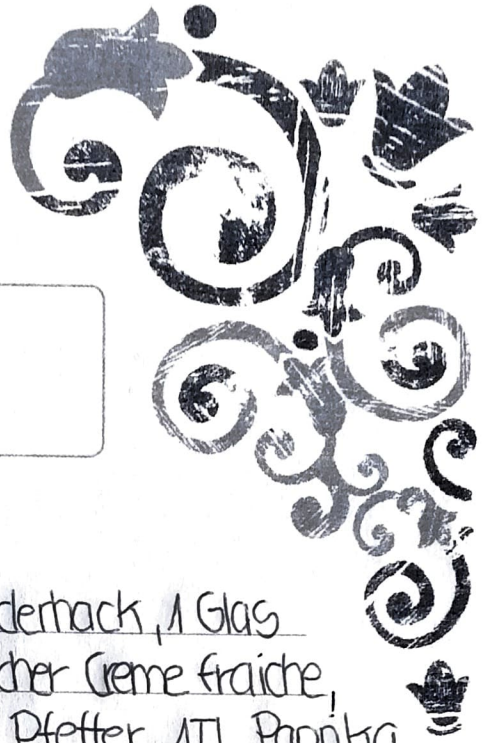


Die Lieblingsrezepte
der

WeiltalschülerInnen

REZEPT



Lasagne

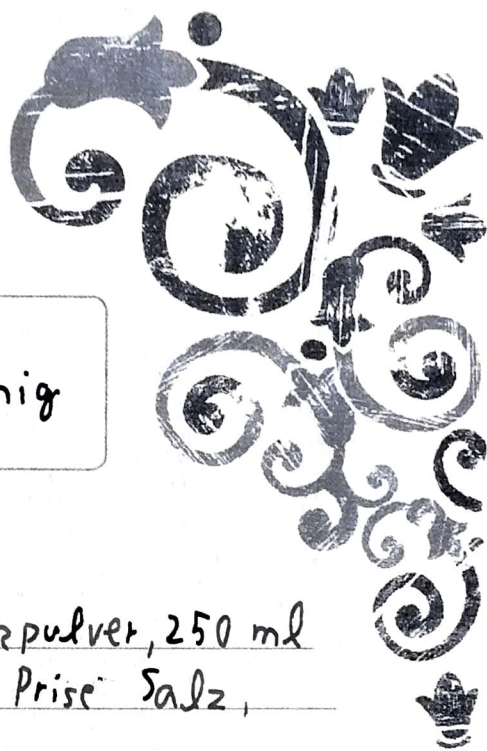
Zutaten:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500g Rinderhack, 1 Glas Tomatensauce, 8 Lasagneplatten, 1 Becher Creme fraiche, 1P. geriebener Käse, 1TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1TL Paprika edelsüß, 1TL Pizzagewürz

Zubereitung:

- 1) Zwiebeln & Knoblauch fein würfeln und anbraten.
- 2) Hackfleisch zugeben und weiterbraten.
- 3) Salzen.
- 4) 1 Glas Tomatensauce hinzufügen.
- 5) Mit Pfeffer, Pizzagewürz und Paprika würzen.
- 6) In einer Auflaufform Sauce und Lasagneblätter schichten!!! Immer mit Sauce beginnen und mit Sauce enden!!!
- 7) Creme fraiche darauf verteilen.
- 8) Geriebenen Käse darüber streuen.

REZEPT



Süße Pancakes mit Honig

Zutaten:

2 Eier, 150 g Mehl, 2 TL Backpulver, 250 ml Milch, 2 EL flüssiger Honig, 1 Prise Salz, 2 EL Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eiweiße kaltstellen. Mehl, Backpulver, Milch, Honig und Eigelb glattrühren. Ca. 15 min ruhen lassen.

Eiweiße in einem hohen Gefäß mit dem Salz zu Eischnee schlagen, unter den Teig heben.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel Teigklöße hineingeben und in jeweils 1-2 Min. von jeder Seite goldbraun backen.

REZEPT



Waffeln

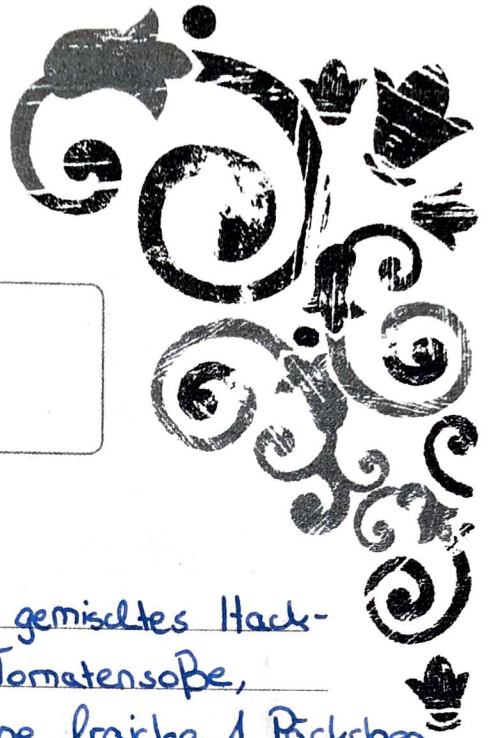
Zutaten:

250 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Salz,
1P. Vanillezucker, 6 Eier, 500 ml Milch, 500g Mehl,
1P. Backpulver.

Zubereitung:

- 1.) Weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker gut verrühren.
- 2.) Eier und die Prise Salz zugeben und nochmal gut verrühren. Anschließend Milch zutügen.
- 3.) Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 4.) In einem Waffeleisen goldbraun backen.
- 5.) Anschließend mit Puderzucker, Zimt und Zucker, heißen Kirschen oder Sahne servieren.

REZEPT



Lasagne

Zutaten:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500g gemischtes Hackfleisch (oder Rinderhack), 1 Glas Tomatensoße, 8 Lasagneplatten, 1 Becher Creme fraiche, 1 Päckchen geriebener Käse, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüß, 1 TL Pizzagewürz

Zubereitung:

- 1) Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und anbraten.
- 2) Hackfleisch zugeben und weiterbraten.
- 3) Salzen
- 4) 1 Glas Tomatensoße hinzufügen
- 5) Mit Pfeffer, Pizzagewürz und Paprika würzen
- 6) In einer Auflaufform Soße und Lasagneblätter schichten !!! Immer mit Soße beginnen und mit Soße enden !!!
- 7) Creme fraiche darauf verteilen.
- 8) Geriebener Käse darüber streuen.
- 9) Bei 180°C Umluft ca. 30-40 Minuten backen

REZEPT



Pizzabrötchen

Zutaten:

2 Packungen Baguettebrötchen, 100g Salami;
250g Wochschinken, 1 Packung (250g) geriebener
Käse, 1 Becker Sahne, Salz, Pfeffer, italienische
Kräutermischung

Zubereitung:

- 1) Backbleche mit Backpapier auslegen
- 2) Baguettebrötchen halbieren und auf Backbleche legen
- 3) Salami und Schinken fein würfeln
- 4) Sahne mit Mixer steif schlagen
- 5) Salami, Schinken, geriebenen Käse unterrühren
- 6) Mit Salz, Pfeffer, italienischer Kräutermischung abschmecken
- 7) Masse auf Baguettebrötchen verteilen und glatt streichen
- 8) Bei 180 Grad Heißluft 15 Minuten backen

REZEPT



Nudelauflauf

Zutaten:

500g Penne, 1 Tube ungewürzter Tomatenmark,
2 Knoblauchzehen, 400ml Sahne, 4 Tomaten,
250g geriebener Gouda, 100ml Olivenöl, nach Bedarf
italienische Kräuter, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Penne so lange in Salzwasser kochen, bis sie gut bissfest sind. Anschließend abtropfen lassen. Für die Sauce Olivenöl, Sahne, die ganze Tube Tomatenmark, Kräuter und Gewürze miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und zu der Sauce geben. Je nach Geschmack mehr oder weniger Olivenöl und Knoblauch begeben. Die Nudeln mit der Sauce gut vermischen und in eine sehr große Auflaufform geben. $\frac{1}{3}$ von der Käsemenge unter die Penne mischen. Anschließend die Tomaten vierteln und auf die Penne legen. Danach den Käse oben drüber streuen und die Form in den Backofen schieben.

REZEPT



Tomatensoße

Zutaten:

1/2 Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Päckchen passierte Tomaten (500g), 1/4 Tube Tomatenmark, 50 ml Wasser, 2 EL Olivenöl, 1 gestr. TL Salz, etwas Pfeffer, 1 gehäufte TL Pizzagewürz, 1/3 TL Zucker, 1/3 TL Gemüsebrühe (instant)

Zubereitung:

1 Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Olivenöl glasig dünsten.

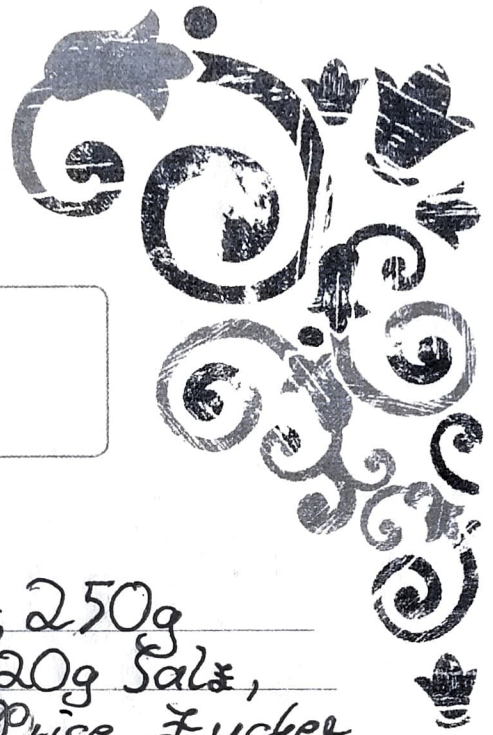
2 Passierte Tomaten hinzufügen und ca. 10 min. leise köcheln lassen.

3 Tomatenmark und Wasser hinzugeben.

4 Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Pizzagewürz und Gemüsebrühe würzen.

5 Alles pürieren und weitere 30 min. ganz leise (Stufe 2) köcheln lassen.

REZEPT



Italienischer Pizzateig

Zutaten:

500ml lauwarmes Wasser, 250g
glattes Mehl, 40g Hefe, 20g Salz,
25ml Olivenöl, eine Prise Zucker

(Menge für 6 Pizzen ausreichend)

Zubereitung:

- Im lauwarmen Wasser Hefe und Olivenöl mit dem Salz und Pfeffer auflösen
- Danach das Mehl hinzufügen und einen glatten Teig kneten
- Der Teig für eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen
- Zusammengeknetet und abgedeckt

REZEPT



Yoghurtsoße

Zutaten:

1/6 Zwiebel, 1 B. saure Sahne, 2 EL weißer Balsamico, 2 TL Zucker, 1/2 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 4 EL Rapsöl, Etwas Dill und Schnittlauch

Zubereitung:

Zuerst wird die Zwiebel und die saure Sahne püriert. Als letztes werden Balsamico, Zucker, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Dill und Schnittlauch hinzugegeben und alles gut verrührt.