

Dafür gab es die Note 2

Es ist der 28.09.2008. Die Jugendlichen in der Begegnungsstätte Dornröschen aus Halle Neustadt, haben Großes vor, denn es wird in schicken Sachen zu Tisch gebeten. Doch zuvor musste gekocht werden. Damit schnell gegessen werden konnte, helfen alle 8 Jugendlichen mit. Es wird ein Nudelauflauf als Hauptspeise und Panacotta zum Nachtisch gekocht. (Das Rezept für die Nachspeise finden Sie im Anhang). An diesem Tag hatten alle ihren Spaß, und der Hauswirtschaftsunterricht war auch noch nützlich, da einige Jugendliche dieses Rezept auch in der Berufsschule kochen mussten und somit gleich eine gute Grundlage zum kochen hatten. Als dann das Abendbrot zubereitet, die Servietten gefaltet, die Tischdekoration zubereitet wurde und die zuvor in Neustadt gepflückten Blumen da waren, saßen alle gut gekleidet am Essenstisch, und genossen das leckere Mahl. Dies beweisen auch die Fotos, die den ganzen Tag gemacht wurden.



Rezept für das Panacotta

Zutaten:

Vanillezucker,

Schlagsahne

Gelantine (4 Blätter)

Die Gelantine im Wasser einweichen, danach die Schlagsahne mit dem Vanillezucker zusammen erwärmen

Anschließend zusammen mit der Gelantine verrühren und in eine Form füllen

Zum Schluss die Schälchen für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.

Für das I-Tüpfelchen: Pfirsiche in Scheiben schneiden und das Panacotta dekorieren.

Rezept für den Nudelauflauf

- ° 600g-700g Nudeln
- ° 2 Zucchini
- ° 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ° 1 Zwiebel
- ° 800g Gehacktes
- ° geriebener Käse
- ° Schmant
- ° Creme Fraiche
- ° 2 Eier
- ° Gewürze z.b. Salz, Pfeffer, Knoblauch

Nudeln vorher kochen. In der Zwischenzeit die Zucchini schälen und würzen und leicht anbraten, Gehacktes würzen und auch leicht anbraten und zum Schluss Knoblauch dazu geben. Alles dann in die Auflaufform geben und Eier, Creme Fresh, und Schmant dazugeben und unterrühren. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Dann die Auflaufform in den Ofen schieben und warten bis es kocht und dann den geriebenen Käse darüber gestreut.

(c) by 'halle-neustadt.info'

URL : <http://www.halle-neustadt.info>

[Das Impressum finden Sie hier](#)