

>>>KOCHKURS FÜR KIDS<<<

Essen das Spass macht !



Dozenten:

Adriano R. Colella / Küchenmeister

MENÜ

SELBSTGEMACHTE PASTA / TOMATENSOÛE / PARMESAN

POLPETTE (ITALIENISCHE FLEISCHBÄLLCHEN)

BLAUBEEREIS / PINOCCHIO

BUON APPETITO

REZEPTE PASTA

Pasta :

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 20 Portionen

1500 g Mehl Type 00

15 Eier

10 EL Salz Olivenöl

2,5 TL Salz

1. Alle Zutaten in eine Rührmaschine geben und verkneten. Den Teig anschliessend ca. 10 Minuten mit den Händen durchkneten, bis er sich leicht von der Arbeitsfläche löst und glänzt. Forme den Teig zu einer Kugel, und wickle diese in Frischhaltefolie ein. Dann 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Jetzt den Teig Portionsweise mit der Nudelmachine verarbeiten. Die Rohe Nudel anschliessend in reichlich kochendes Salzwasser geben. 3-5 Minuten al dente- also bissfest garen.

Tomatensoße :

Vor-/Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 20 Portionen

5 Knoblauchzehen

5 kleine Zwiebel

Olivenöl

Basilikum 1 Topf

Ca. 1000 ml Tomaten passiert

Salz und Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin unter Rühren ca. 5 Minuten andünsten. Tomaten und frischen Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 2. Soße ca. 30 Minuten kochen lassen und anschliessend nochmals abschmecken.
- PS: Zu jeder guter Pasta mit Tomatensoße gehört Parmesankäse.**



Rezepte by:



REZEPTE POLPETTE (Fleischbällchen)

Polpette:

Vor-/Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 20 Personen

1,5 Kg Hackfleisch gemischt

8 Eier

20 EL Parmesan

9 Scheibe altbackenes Brot

Etwas Milch

Petersilie

Salz, Pfeffer

Öl zum fritieren

2 Zehen Knoblauch

1. Das Brot in der Milch einweichen ca. 5 Minuten

Knoblauch schälen, fein schneiden. Petersilie fein hacken

Anschließend alle Zutaten vermischen und abschmecken.

2. Die Masse zu kleinen Gugeln formen und anschließend in heissem fett (Sonnenblumen oder Olivenöl) goldbraun ausbacken.

**Male uns
aus !**

 **COLORING BOOK**



Rezepte by:



REZEPT DESSERT

BLAUBEEREIS PINOCCHIO

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 12 Personen

1200g Tiefkühl-Blaubeeren

(Heidelbeeren)

18 EL Puderzucker

ca. 600 ml Milch

1. Für das Eis die tiefkühlbeeren in einen hohen Rührbecher geben, den Puderzucker hinzufügen und so viel Milch dazugießen, dass die Beeren knapp bedeckt sind. Mit dem Stabmixer zu einem cremigen Eis pürieren.

2. Mit einer Eiswaffel mit der Spitze nach oben garnieren und M&M als Augen anstecken.

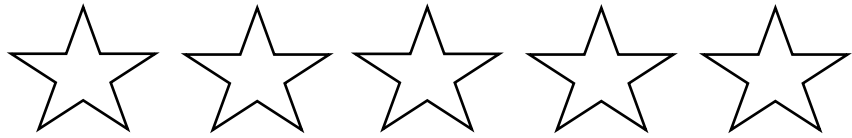


Rezepte by:

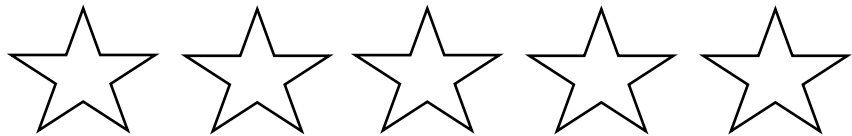


BEWERTUNG

REZEPTAUSWAHL:



GESTALTUNG DES KURSES:



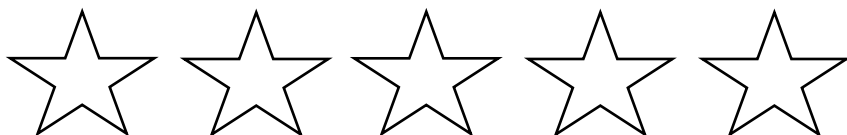
LERNINHALT DES KURSES:



PREIS, LEISTUNG DER LEBENSMITTEL:



GETRÄNKEAUSWAHL:



VERBESSERUNGSVORSCHLAG:

Wir bedanken uns für euer Mitwirken damit wir unsere Leistungen verbessern können!



UNSERE ZITRONENLIMONADE

ZITRONENLIMONADE 5 LITER

Vor-/Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 12 Personen

30 g Ingwer

1,5 Liter Mineralwasser

3 Liter Stilles Wasser

600 g Zucker

600 ml Zitronensaft

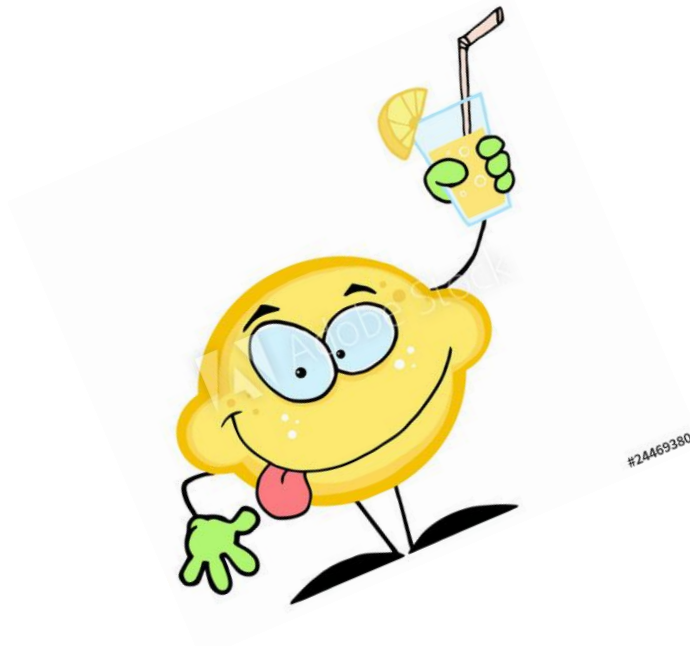
6 Bio-Zitronen

10 Stiele Minze

1. Zum Zitronen-Limonade selber machen den Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf 1500 ml Wasser mit dem Ingwer und 600 g Zucker unter Rühren aufkochen, bis sich er Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen.

2. Den Sirup anschliessend durch ein Sieb in ein großes Einmachglas oder einen Krug mit ca. 5-6 Liter Fassungsvermögen gießen. Den Ingwersirup mit 600 ml Zitronensaft und 1 Liter kaltem Wasser, je nach Geschmack Still oder mit Sprudel, auffüllen.

3. Die Bio-Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen und in dünne scheiben schneiden. 5 Stiele Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Minze und Zitronenscheiben zur Limonade geben und diese gut gekühlt servieren.



Rezepte by:

