

KOCHABEND

FACHSCHAFT MATHEMATIK - DONNERSTAG, 08.10.2020

DAMIT IHR FÜR UNSEREN ERSTI-ONLINE-KOCHABEND GUT VORBEREITET SEID, HABEN WIR FÜR EUCH ZWEI REZEPTE RAUSGESUCHT. BITTE BESORGT EUCH BIS DONNERSTAG ALLE NOTWENDIGEN ZUTATEN.

DABEI KÖNNT IHR DIE REZEPTE NATÜRLICH AN DER EIN ODER ANDEREN STELLE AN EURE WÜNSCHE UND VORLIEBEN ANPASSEN.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

EURE FACHSCHAFT

TIRAMISU IM GLAS

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN:

50 ML KIRSCHSAFT

50 ML ESPRESSO (ODER KAKAO)

MIN. 6 LÖFFELBISKUITS

200G MAGERQUARK

36G PUDERZUCKER

100G NATURJOGHURT

VANILLEEXTRAKT

2EL KAKAOPULVER

1 BIO-ZITRONE (ABRIEB) ODER ZITRONENSAFT

250G HIMBEEREN (ODER ANDERE FRÜCHTE, FRISCH ODER TK)

VERMISCHE ZUNÄCHST DEN ZUBEREITETEN ESPRESSO ODER KAKAO MIT DEM KIRSCHSAFT. TAUCHE ANSCHLIEßEND DIE LÖFFELBISKUITS VON JEWEILS BEIDEN SEITEN HINEIN UND VERTEILE SIE AUF VIER KLEINE GLÄSER. DAFÜR KANNST DU DIE LÖFFELBISKUITS MIT DEN FINGERN ZERBRECHEN. VERTEILE DIE FRÜCHTE AUF DEN LÖFFELBISKUITS.

VERRÜHRE DEN QUARK MIT DEM PUDERZUCKER, DER VANILLE UND DER ZITRONENSCHALE. FÜGE DEN JOGHURT HINZU UND RÜHRE IHN UNTER. VERTEILE DIE CREME ÜBER DEN FRÜCHTEN.

ANSCHLIEßEND MUSS DAS DESSERT ABGEDECKT MINDESTENS 1 STUNDE KÜHLEN.

VOR DEM SERVIEREN MIT KAKAOPULVER BESTREUEN.

TAGLIATELLE MIT GEMÜSE (ONE POT)

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN:

350G TAGLIATELLE ODER ANDERE NUDELN

600ML WASSER

½ TL SALZ

2 EL OLIVENÖL

1 ZWIEBEL

2 KNOBLAUCHZEHEN

1 ZUCCHINI

200G TK-/DOSEN-ERBSEN

100G SAHNE

250G PILZE

PFEFFER

NACH BELIEBEN PETERSILIE

PARMESAN ODER ANDEREN HARTKÄSE ZUM BESTREUEN

ZUBEREITUNG:

ZUERST ZWIEBELN UND KNOBLAUCH FEIN HACKEN UND IM OLIVENÖL GLASIG DÜNSTEN. DIE ZUCCHINI HALBIEREN UND IN SCHEIBEN SCHNEIDEN UND DIE PILZE VIERTELN UND DANN MIT IN DIE PFANNE/DEN GROßEN TOPF GEBEN UND 2-3 MINUTEN BRATEN. NUDELN, WASSER, SALZ UND PFEFFER HINZUFÜGEN UND DECKEL AUFSETZEN. DIE ZUTATEN AUFKOCHEN UND KURZ DURCHRÜHREN. DIE HITZE REDUZIEREN UND NACH CA. 5 MINUTEN ERNEUT RÜHREN. SAHNE UND ERBSEN HINZUFÜGEN UND WEITERE 4-5 MINUTEN MIT DECKEL GAREN.

JE NACH NUDELSORTE SOLLTE DAS GERICHT INNERHALB VON 10-15 MINUTEN FERTIG SEIN. BITTE DARAUFG ACHTEN, DASS DIE NUDELN BISSFEST BLEIBEN UND NICHT ZU WEICH WERDEN. NACH BELIEBEN MIT PETERSILIE UND ANDEREN KRÄUTERN WÜRZEN.

MIT PARMESAN ODER ANDEREM HARTKÄSE BESTREUEN.