

Faires Lager – Sommerlager 2015 Blauring St. Paul

In unserem Sommerlager vom Blauring St. Paul haben wir das Herausfinden von Rezepten den Kindern überlassen. Das Rezeptschreiben und die Umsetzung der Rezepte haben wir in einen Kochwettbewerb gepackt. Die Kinder wurden in Gruppen aufgeteilt und bekamen alle Lasagneblätter. Danach mussten sie in einem Spiel verschiedene Zutaten ersteigern. Mit den ersteigerten Nahrungsmitteln wurden sie beauftragt ein eigenes Rezept zu schreiben und dieses umzusetzen und auf dem Feuer zu kochen.

„Tagliatelle alla Würmli“

	Lasagneblätter
100g	Champignons
2 dl	Rahm
3 EL	Zitronensaft
1	Zwiebel
300g	Spinat

Zwiebeln klein schneiden, Champignons und Spinat schneiden. Lasagneblätter kochen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen in Streifen schneiden. Zwiebeln andünsten, Champignons und Spinat dazugeben und andünsten. Mit Rahm ablöschen und Zitronensaft dazugeben. Nach Geschmack würzen. Die geschnittenen Lasagneblätter unter die Sauce mischen und aufwärmen. Danach auf den Tellern servieren.

„Cannelloni“

	Lasagneblätter
1	Büchse Pelati
2 dl	Rahm
1	Zucchetti
1	Salat
1 Pack	Reibkäse
1	Mozzarella
	Petersilie
	Schnittlauch

Zucchetti andünsten. Pelati und Rahm dazugeben. Salat, Gurken, Petersilie, Schnittlauch und Mozzarella schneiden. Alle Zutaten in die Lasagneblätter einwickeln und kurz anbraten. Mit Käse und Gewürzen bestreuen und schön servieren.

„Rezept von Gedalockerschmecker“

8	Tomaten
2	Mozzarella
2 Pack	Mozzarella
1	Zucchetti
1	Zwiebel
2	Peperoni
1	Salat
	Basilikum

Salat:

3 Tomaten in Würfel schneiden. Salat waschen und schneiden. Einen Mozzarella in Würfel schneiden. Weinessig, Olivenöl, Pfeffer und Salz zusammenrühren. Mit Tomaten, Mozzarella und Salat mischen.

Hauptgericht:

Gemüse in kleine Würfel schneiden. Zwiebel andünsten, danach Tomaten dazugeben und kochen. Restliches Gemüse dazugeben und kochen. Lasagneblätter kochen, abkühlen und in Würfel schneiden. Die Sauce würzen und mit gewürfelten Lasagneblättern mischen. Das Essen Portionsweise auf Teller servieren und mit Basilikum verzieren. Fertig! Guten Appetit!