

## Hauptspeise

### Zucchettispaghetti und Polenta an Tomatensauce

#### Zucchettispaghetti

0.5Stk. Zwiebeln                    fein hacken und in Öl andämpfen  
2 Zucchini                            längs in 5mm dicke Streifen schneiden, sodass sie Spaghettis  
    ähnlich sehen. Zu den Zwiebeln hinzugeben und anbraten.  
Wenig Bouillon                    dazugiessen und warten bis Zucchini weich werden.  
1 MSP Curry                         dazugeben.

#### Polenta

5dl Wasser                            zusammen mit Wasser aufkochen  
5dl Milch                              dazugeben  
1.5 TL Salz                            einrühren, unter gelegentlichem rühren zu einem dicken  
200g Polenta                         Brei köcheln  
2EL Butter                            unter die Polenta mischen

#### Beilagen

Tomatensauce  
Parmesan

## Dessert

### Falsches Spiegelei

1 Vanillestängel                    längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt  
5dl Milch  
3EL Zucker  
1EL Maizena  
2 Eier                                  Alles in einer Pfanne verrühren und aufkochen bis es cremig  
    ist. Die Creme durch ein Sieb lassen und anschliessend mit  
    Frischhaltefolie bedecken. 2h kühl stellen.  
2 Aprikosen                         halbieren.  
Zum servieren die kalte Vanillecreme auf den Teller schöpfen und eine halbe Aprikose in  
die Mitte.

*Milch, Käse und Eier konnten wir beim Bauer beziehen. Die restlichen Zutaten wurden entweder vor dem Lager von Eltern gespendet oder wir kauften sie im Coop ein. Der Dorfladen war leider zu klein und weiter vom Lagerplatz entfernt als der Coop. Bei den Zutaten achteten wir vor allem auf saisonales Gemüse/Früchte und Produkte aus der Region.*

*Die Spendenanfrage an die Eltern lohnte sich sehr, denn somit erhielten wir unter anderem auch selbstgemachte, frische Tomatensauce, Pesto und Konfitüre, welches schwierig gewesen wäre über dem Feuer und ohne Strom selbst zu kochen.*