

Im Deutschunterricht beschäftigten wir uns mit Kochrezepten aus anderen Ländern. Was essen Kinder in anderen Ländern besonders gern? Was essen WIR besonders gern? Jeder schrieb im PC-Unterricht sein eigenes Lieblingsrezept auf. So entstand ein kleines Kochbuch. Ein paar „Kostproben“ kann man hier lesen. Vielleicht probiert der eine oder andere Hobbykoch mal etwas Leckeres aus.

Klasse 2a im Schuljahr 2008/2009

# Mein Lieblingsrezept

## *Bratnudeln*

### Zutaten:

250g Nudeln

100 g Salami in Scheiben

3 Eier

2 Esslöffel Öl zum Braten

Ketschup mit den fertigen

Bratnudeln essen



### Zubereiten

Nudeln in Salzwasser kochen

Und in ein Sieb abgießen

Salami in kleine Würfel

Schneiden

Salami ca. 5 min. in der Pfanne

anbraten und die Nudeln dazu geben

3Eier verquirlen, über die

Nudeln gießen und verrühren

⇒ weitere 3 min. braten

auf dem Teller anrichten und nach

Wunsch mit Ketschup servieren

# Mein Lieblingsrezept

## Reiche Ritter

### Zutaten:

1 Esslöffel Margarine  
2-3 Eier  
1/2 Becher Sahne  
1 Prise Salz  
4 Scheiben Toastbrot  
Zimtucker  
Apfelmus

### Zubereitung:

Eier, Sahne und Salz in eine Schüssel geben  
die Zutaten mit einem Schneebesen verrühren  
die Margarine in eine Pfanne geben  
den Herd einschalten  
die Margarine in der Pfanne heiß werden lassen  
inzwischen die Toastscheiben in dem Eier-Sahne-Gemisch wenden  
die Toastscheiben dann in die Pfanne legen  
nach 1-2 Minuten die Toasts wenden  
die Toastscheiben auf dem Teller mit Apfelmus und Zimtucker servieren  
Herd ausschalten

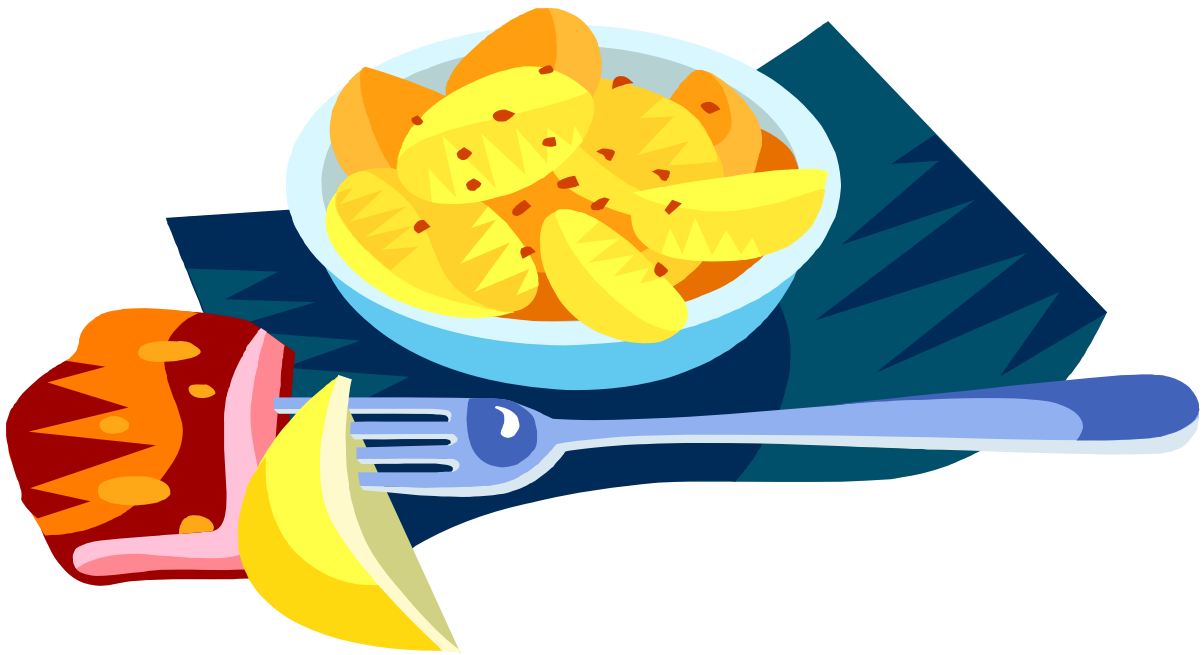
Guten Appetit wünscht Michael!



## Mein Lieblingsrezept

### Nudelauflauf

Zutaten: 200g Nudeln  
200g gekochten Schinken  
200g Gouda  
150g Erbsen  
50g Butter  
Paniermehl  
3 Eier  
Schwarzer Pfeffer  
Paprika edelsüß  
Muskat  
200g Sahne



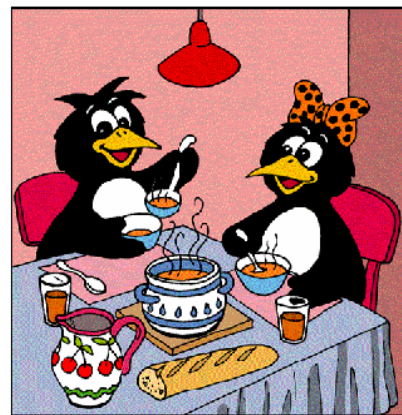
Zubereitung: Nudeln abkochen.  
Nudeln mit Schinken,  $\frac{3}{4}$  des Käses, Erbsen mischen  
angewärmte Form fetten und mit Paniermehl bestreuen  
Sahne mit Eiern und Gewürzen quirlen und über die Nudeln  
gießen  
Rest Käse darauf streuen  
Bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen

## Mein Lieblingsrezept

### Ebly Pfanne

#### Zutaten:3Möhren

½ Blumenkohl  
1 Halber Kohlrabi  
250g Champignons  
3 Tomaten  
2 kl. Paprika  
eine halbe Dose Mais  
ca. 600g Hähnchenbrust  
300g Ebly



#### Zubereitung:

Eblykörner nach Anleitung kochen.

Gemüse klein schneiden

Fleisch in Würfel schneiden und in wenig Fett an braten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Das Gemüse entsprechend der Garzeit in der Pfanne mit Deckel dünsten.

Das Fleisch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und Brühe nach Geschmack zugeben.

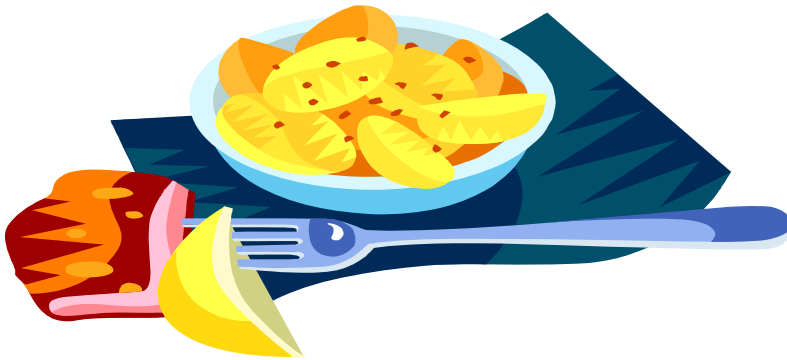
Guten Appetit!!!

Max

Mein Lieblingsrezept  
Nudeln mit Erbsen und Schinken

Zutaten:

350g Nudeln  
200g TK Erbsen  
100g gekochten Schinken  
200g Schlagsahne  
50g geriebenen Parmesan  
1keine Zwiebel  
1ES Butter  
Salz



Zubereitung:

in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen  
von der Zwiebel die Schale abziehen und fein hacken  
den Schinken in kleine Streifen schneiden  
die Butter in einer Pfanne zerlassen  
die Zwiebel hinein geben und glasig dünsten  
die Sahne, die Erbsen und den Schinken hinein geben  
etwa 10 Minuten einköcheln lassen  
die Nudeln in das siedende Salzwasser geben  
so lange kochen lassen, wie es auf der Verpackung angegeben ist  
die Nudeln abgießen  
den Parmesan in die Sauce geben und unterrühren  
die Sauce mit den Nudeln mischen

Guten Appetit wünscht Paula!