

Osterferien 2021: 2. Woche Freitag

Wir haben uns unser Mittagessen selbst gekocht.

Vorspeise: Frühlingsrollen: Wir haben zuerst

Zwiebeln geschnitten, Möhren geschält und Kräuter geschnitten. Anschließend haben wir Hackfleisch in eine Schüssel getan, dazu haben wir die Kräuter und die Zwiebeln geschüttet sowie Pfeffer und 3 EL

Sojasoße. Dann haben wir es vermischt mit den in heißem Wasser eingeweichten Glasnudeln. Reisteigplatten haben wir ganz kurz eingeweicht und haben ca. 1 gehäuften EL Hackfleischmasse in die Reisteigplatte gegeben und gewickelt. Die Rollen haben wir in heißem Öl frittiert. Das noch lecker! Diese schwierige Aufgabe hatte die Klasse 3.

Hauptgang: Frühlingsquark: zubereitet von Klasse 1

1. Wir haben Gartenkräuter geschnitten. (Schnittlauch, Petersilie und Dill) Die haben wir in eine Schüssel getan. 2. Die Wildkräuter Gänseblümchen, Giersch, Ehrenpreis haben wir ebenfalls in die Schüssel gegeben Milch, Quark und Öl dazu und alles vermischt. 3. Die Kartoffeln haben wir mit Schale gekocht und

getrocknete Kräuter und Salz ins Wasser gegeben.

Besonders viel Spaß hat das Riechen und Fühlen der frischen Kräuter bereitet. Dabei hatten alle Kinder eine Maske auf.

Dessert: Pudding: zubereitet von Klasse 2

1. Wir haben Schokopuddingpulver und Vanillepuddingpulver mit Milch vermischt und gekocht. Die verschiedenen Puddingsorten werden schichtweise in Gläser gefüllt und mit Oreo Keksen dekoriert.

Fertig war das Menü 😊

Guten Appetit! wünscht euch
euer Franz aus der 3a

Frühlingsrollen

(ca. 30 Stück)

Zutaten: 400g Hackfleisch

1 Ei

1/2 Packung Glasnudeln

(in heißem Wasser eingeweicht)

Zwiebel

2 geraspelte Möhren

verschiedene Kräuter

3 EL Sojasoße

Pfeffer

Reisteigplatten

Öl

Zubereitung:

-Kräuter, Nudeln und Zwiebel klein schneiden

-alle Zutaten miteinander vermengen

-die Reisteigplatten in heißem Wasser einzeln ganz kurz einweichen und auf ein nasses Küchentuch legen

-ca. 1 gehäuften EL der Hackfleischmasse längs in die Mitte der Teigplatte legen

-Masse einrollen, so dass auch die Seiten geschlossen sind

-Röllchen in heißem Öl frittieren und abtropfen lassen

Guten Appetit!