



„Ende gut - alles gut“

ein unvergesslicher Abend mit unseren
Freunden beim letzten Projekttreffen in Marl
2014

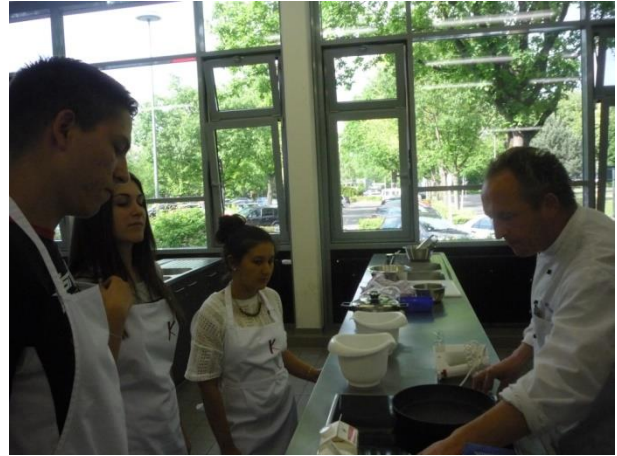


*Einer der Höhepunkte
des gemeinsamen Comenius-Projekts SeConT LiFE:*

*Am 13. Mai 2014 haben die deutschen, ungarischen
und tschechischen Projektpartner in der
Übungsküche des Hans-Böckl-Berufskollegs
gemeinsam gekocht, dann zu Abend gegessen.*

Vielen Dank für diesen Abend!!!

VORBEREITUNGEN









EINIGE REZEPTE



*Kartoffel-Zucchini-
Puffer*

Für den Teig:

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Zucchini
- 1 Zwiebel (60g)
- 1 Ei
- 1EL Mehl
- 3 EL Öl
- Salz und Pfeffer

- *Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben*
- *Kartoffelmasse in ein Geschirrtuch geben und Wasser auspressen*
- *Zucchini waschen und putzen*
- *Zwiebel schälen*
- *beides ebenfalls grob reiben*
- *Kartoffeln, Zucchini, Zwiebel, Ei und Mehl vermengen*
- *kräftig mit Salz und Pfeffer würzen*
- *ein Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen*
- *4 x jeweils 2 Esslöffel Masse in die Pfanne geben und flach drücken*
- *Puffer von jeder Seite 2-3 Minuten braten*
- *warm halten und fortfahren, bis die Masse verbraucht ist*



Blini mit Quarkfüllung (Russische Pfannkuchen mit Füllung)

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 25 g/ml Butter/Öl
- 500 ml Milch
- 1TL Natron
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker



- *zu einem glattflüssigen Teig rühren*
- *Öl Zum Braten*
- *mit einem Schöpflöffel den Teig nehmen und dünn auf der Pfanne verteilen*
- *Pfannkuchen von beiden Seiten anbraten*

Für die Quarkfüllung

- 300 g Quark
- 1 TL Zucker
- 100 g Kondensmilch
- Früchte nach Wahl/in Würfel schneiden



- *alles zu einer Masse verrühren*
- *Pfannkuchen damit befüllen*





Hähnchenpfanne auf mediterrane Art

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Hähnchenschenkel
- 12 kleine Kartoffeln
- 1 große Paprikaschote
- 10 Cherrytomaten
- 6 kleine Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- frischer Thymian
- getrockneter Oregano
- getrockneter Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

- *das Gemüse waschen*
- *die Kartoffeln schrappen und halbieren*
- *den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und vierteln*
- *die Paprikaschote putzen und in Stücke schneiden*
- *alles einschließlich der Tomaten auf ein hohes Backblech verteilen*
- *die Hähnchenschenkel waschen und auf das Gemüse legen*
- *mit ein wenig Öl beträufeln, gut salzen und pfeffern*
- *Thymian, Oregano und Paprikapulver drüber streuen, die Rosmarinzweige dazu legen*
- *im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 80 bis 90 Minuten garen*
- *sofort servieren*

GUTEN APPETIT!





