

Zeitplan

Zeit	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3
18:30	Bruschetta vorbereiten	Lasagne (Gemüse rüsten, Sugo anbraten, köcheln lassen)	Tiramisú
18:45			
19:00	Brot in Ofen		
19:15	Bruschetta		
19:30			
19:45	Kleiner grüner Salat	Béchamel	Tiramisú im Kühlschrank
20:00		Lasagne in den Ofen	
20:15	Tisch decken		
20:30	Salat		
20:45	Lasagne		
21:00			
21:15			
21:30	Tiramisú		
21:45			
22:00			

Lasagne Bolognese

Sugo: 500g Hackfleisch
1 Grosse Zwiebel, drei Knoblauchzehen
Rotwein
Rüebli, Sellerie, Peperoni
Rosmarin, Salbei, Nägeli, Wachholder, Pfeffer, Lorbeerblätter
1 Büchse Pelati (+ Tomatenpurée falls zu flüssig)

Béchamel: 30g Butter
30-40g Weissmehl
½l Milch, 1 Würfel Bouillon
Pfeffer
100g Parmesan, gerieben

500g Pastablätter, vorgekocht

Sugo:

Gemüse in kleine Würfel schneiden (ca. 3mm)
Olivenöl in Pfanne geben, warten bis die Pfanne heiss ist
Zwiebeln anbraten, wenn glasig Knoblauchzehen dazugeben
Hackfleisch bei hoher Temperatur anbraten bis es Röstaroma gibt
Ausgiebig mit Rotwein ablöschen
Tomaten, Gemüse und Gewürze dazugeben und aufkochen
45min. auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist
Lorbeerblätter, Nägeli, Salbei je nach Geschmack wieder entfernen

Sauce Béchamel:

Butter schmelzen, Mehl vorsichtig darunter mischen
Bouillonwürfel in Milch auflösen und dazu giessen
Parmesan daruntermischen und mit Pfeffer abschmecken
10 min. köcheln lassen

Lasagne:

Eine Lage Sugo, eine Lage Lasagnablätter, dann wieder eine Lage Sugo und eine Lage Lasagnablätter in einer Backform aufschichten.
Zuletzt die Sauce Béchamel darüber giessen
Im Ofen bei 200° 20 min. zugedeckt backen, dann 20 min. offen backen

Tiramisù

Zutaten: 2 Eier
50g Zucker
2 Zitronen
300g Mascarpone
2dl Kaffee
Amaretto/Rum oder Cognac
150g Löffelbiskuit
Schokoladenpulver

Zubereitung:

Kaffee kochen und kaltstellen

2 Eigelb mit 50g Zucker mit Schwingbesen verrühren

300g Mascarpone darunter rühren

Zitronenschale dazu reiben

2 Eiweiss mit einer Prise Salz und 1EL Zucker steifschlagen und unter die Masse ziehen

2dl Kaffee (kühl) mit Amaretto, Rum oder Cognac und 1EL Zucker mischen

150g Löffelbiskuit in eine Dessertschale legen

die Hälfte vom Kaffee mit einem Löffel über die Biskuits geben und den Kaffee aufsaugen lassen

die Hälfte der Crème dazugeben

150g Löffelbiskuit auf die Crème legen

Die zweite Hälfte vom Kaffee vorsichtig über die Löffelbiskuits geben und aufsaugen lassen

Mit der zweiten Hälfte der Crème überdecken

Das Ganze mit Schokoladenpulver fein bestreuen

Im Kühlschrank kaltstellen

Bruschetta

Zutaten: 500g dunkles Brot
 3 grosse frische Tomaten
 8 Blätter Basilikum
 4 Knoblauchzehen
 Olivenöl
 Aceto Balsamico

Zubereitung:

Brot in fingerdicke Scheiben schneiden (tendenziell schräg schneiden)

Tomaten in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben

Basilikumblätter einrollen und in Streifen schneiden, dazugeben

Knoblauchzehen pressen und dazugeben

2 EL Balsamico und 4 EL Olivenöl dazugeben

Mit Pfeffer und Salz würzen und mischen

Brot auf einem Backblech auslegen und mit Olivenöl bestreichen

Brot 10 min. bei 200° im Ofen rösten

Brot mit übriger Knoblauchzehe einreiben und mit den Tomaten belegen

Grüner Salat

Zutaten: 1 Kopfsalat
 1 grosse Zwiebel
 Schnittlauch

Zubereitung:

Blätter vom Strunk lösen und sorgfältig waschen

Salatblätter einmal längs einschneiden, dann in mundgerechte Stücke zupfen

Zwiebel und Schnittlauch in kleine Stücke schneiden

Sauce mit Balsamico und Olivenöl, ev. milder Senf, anrichten

Alles kurz vor dem Essen miteinander mischen

Variante: Sonnenblumenkeren, Kürbiskerne, Pinienkerne in wenig Öl rösten und dazugeben