

Herausforderungsprojekt Kochen

Tag 1 Lasagne: Unser Projekt startete am Montag morgen um 11:00. Ein Rezept und die dazugehörigen Zutaten ließen sich schnell finden. Also ging es los zum Rewe für das komplette Kocherlebniss. Wie sich der Ein oder Andere Verkäufer den wir fragen mussten schon denken konnte, haben wir neue Gebiete des Rewes erkundet. Trotz alledem hatten wir am Ende alles zusammen, und konnten zu hause beginnen. Die Bolognese ist uns auch überraschenderweise sehr gut gelungen, doch bei der Bechamelsauce lief es floß es auch erst beim 2. Anlauf. Doch jetzt gab es sogar Uneinigkeiten bei der



Reihenfolge der 3 Schichten.

Doch nach einem Anruf bei Sebastians Tante gab es eine für alle zufriedenstellende Lösung. Also alles in die Form, in den Ofen, Küche sauber machen und dann mussten wir warten. Und auf das Ergebniss kann man, mit so wenig Erfahrung wie wir, schon recht Stolz sein.

Vorgegebene Zeit: 45min
Benötigte Zeit: 210min



Tag 2 Pizzaschnecken: Die Pizzaschnecken liefen schon etwas mehr nach Plan. Doch es waren teilweise so spezielle Zutaten, dass wir satte 40 Minuten im Rewe verbracht haben. Zuhause angekommen mussten wir also die Sauce zubereiten, wobei wir mit den Zutaten vielleicht sogar zu viel geschätzt haben. Mit dem Teig hat tatsächlich auch alles super geklappt. Nachdem alle Stücke im Ofen waren, mussten wir leider wieder die Küche putzen. Nach 20 Minuten warten war das Gericht zubereitet. Beim rausholen gab es noch ein kleines Pizzaschneckenmassaker. Doch es hat diesmal sogar wirklich sehr gut geschmeckt.



Vorgegebene Zeit:
40min
Benötigte Zeit:
180min

Insgesamt haben wir viel dazu gelernt. Es war eine richtige Bereicherung, welche wir trotz vieler Hürden erfahren durften.



Von: Nikita Malugin und Sebastian Zielonka