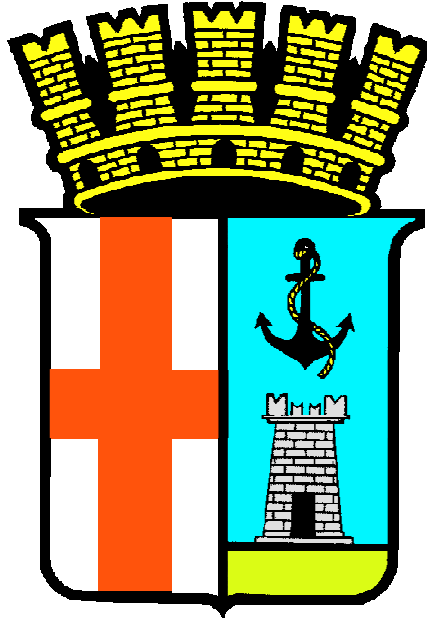
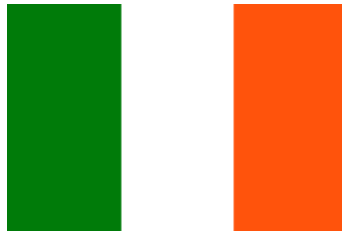


Kochen wie in Erba



31. Fellbacher Ferien-Spaß am 2.9. 2011
Schulküche der Albert-Schweitzer-Schule in Schmiden
Städtepartnerschaftsverein Fellbach



Italienisches Menü

Medaglioni fritti di Melanzane
(Überbackene Auberginen)

Pasta: Crespelle ripiene al forno in due variazioni
(überbackene, gefüllte Pfannkuchen mit 2 verschiedenen Füllungen)

Spiedini con formaggio e salsa ai lamponi
(Spieße mit Käse und Himbeersoße)

1) Vorspeise:

Medaglioni fritti di Melanzane

(Überbackene Auberginen)

Zutaten	Zubereitung	Hinweise
2 Auberginen 4 Tomaten, vollreif 400g Mozzarella 2 Eier Etwas Mehl Weckmehl Olivenöl zum Ausbacken Basilikum, Salz, Pfeffer	Tomaten kurz brühen und die Haut abziehen. Dann in Würfel schneiden und mit 2 EL Öl, Salz und gehacktem Basilikum marinieren. Mozzarella in Würfel schneiden. Auberginen waschen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Weckmehl. Die Scheiben in heißem Öl ausbacken, dann auf ein Backblech legen und die Käsewürfel darauf verteilen. Bei 190 Grad backen.	Auberginen solange im Ofen lassen, bis der Käse schmilzt. Zum Schluss die marinierten Tomaten darüber geben und mit Basilikum dekoriert servieren.

2) Hauptspeise:

Pasta: Crespelle ripiene al forno in due variazioni

(überbackene, gefüllte Pfannkuchen mit 2 verschiedenen Füllungen)

<p><u>Crespelle</u> Teig: 600g Mehl 1l Milch Etwas Sprudel 5 Eier 2TL Salz Flüssiges Biskin zum Ausbacken.</p>	<p>Alle Zutaten mit dem Rührgerät Gut verquirlen. In wenig heißem Fett dünne Flädle (Crêpes) ausbacken.</p>	<p>Auf ein Brett legen.</p>
<p><u>Bechamelsoße</u> 60g Margarine 60g Mehl 1/2 l Milch 1 Becher süße Sahne Salz, und Pfeffer nach Geschmack.</p>	<p>Margarine in einem Kochtopf schmelzen. Mehl kurz darin anschwitzen. Mit dem Schneebesen die Milch angießen und glattrühren. Zum Kochen bringen und würzen. Die Soße sollte etwa 6 - 10 min., kochen.</p>	<p>Wichtig ist, dass man gut rührt, dass keine Klumpen entstehen. Beim Würzen kann auch Aromat oder etwas Gemüsebrühpulver zugegeben werden</p>
<p><u>Tomatensoße</u> 2 EL Olivenöl 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe Etwas geriebene Karotte 2 El Tomatenmark 1 kleine Dose Schältomaten 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer Oregano, Aromat, Frisches Basilikum ½ Becher Sahne</p>	<p>Zwiebel, Knoblauch schneiden, Karotte reiben. Alles in heißem Olivenöl andünsten, mit Schältomaten aufgießen, würzen, durchkochen lassen, mit Kräutern und Sahne verfeinern. Wenn die Soßen und Füllungen vorbereitet sind, werden 2 Auflaufformen gefettet. Crespelle füllen und in die Auflaufformen legen. Entweder mit Tomatensoße oder Bechamelsoße bedecken und mit Emmentaler und Parmesan bestreuen.</p>	<p>Bei 180 - 200 Grad Ca 25 min. backen.</p>

3) Nachspeise:

Dolce (Nachtisch): Spiedini con formaggio e salsa ai lamponi (Spieße mit Käse und Himbeersoße)

Zutaten	Zubereitung	Hinweise
300g Mascarpone 300g Robiola -Käse 150g Caprino 1/4l Milch Minze, Petersilie Saft von 1 Zitrone	Mit den Käsen und der Milch, sowie den kleingeschnittenen Kräutern und dem Saft einer Zitrone eine cremige Masse rühren (Rührgerät).	Zuerst Kräuter schneiden, dann alles gut aufschlagen. Beim Anrichten mit der Spritztüle ein Häufchen Käse auf jeden Teller spritzen.
6 Kiwi 1 Honigmelone 4 Äpfel (saftig) 6 Pfirsiche 4 Schalen Himbeeren 1 Ananas 2 Zitronen Zucker nach Bedarf 12 lange Holzspieße 1P. Kelloggs Cornflakes	3 Schalen Himbeeren mit Zitronensaft von 1 Zitrone und 2 EL Zucker mischen, dann pürieren. Auf jeden Dessertteller einen dünnen Aufstrich von Himbeerpüree geben. Die anderen Früchte waschen, schneiden (Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Melone, Kiwi), sodass man sie gut aufspießen kann. Für jeden Teller 2 Holzspieße bestücken und auf die Teller dekorieren. Daneben ein kleines Häufchen Cornflakes und das Käsehäufchen. Minzeblättchen zur Dekoration. Servieren.	Früchte wie Äpfel und Pfirsiche mit etwas Zitronensaft beträufeln, da sie sonst braun werden.