

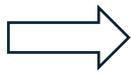
Gemüselasagne



Menge	Zutaten	Zubereitung
Backofen: Ober-/ Unterhitze 200°C		
<u>Tomatensoße:</u>		
1 3 EL 1 EL 2 Dosen 2 TL 1/2 TL	Zwiebel Olivenöl Tomatenmark stückige Tomaten Gemüsebrühe Salz & Pfeffer Zucker	❖ Zwiebel sehr fein würfeln, in Olivenöl dünsten ❖ restliche Zutaten zugeben, Soße 10 Minuten leicht köcheln lassen, gut abschmecken.
<u>Gemüse:</u>		
1 2 1 1/2 1	Zwiebel Karotten kleine Zucchini Aubergine Paprikaschote Salz & Pfeffer	❖ in feine Würfel schneiden. ❖ Gemüse in Würfel schneiden ❖ Aubergine und Zucchini leicht salzen und auf Küchenpapier ziehen lassen. - abtupfen ❖ Gemüse in Olivenöl andünsten, würzen und beiseitestellen.
<u>Bechamelsoße:</u>		
40g 40g 750ml	Butter Mehl Milch Salz, Pfeffer & Muskatnuss	❖ in einen kleinen Topf zerlassen ❖ zugeben und 1-2 Minuten anschwitzen ❖ zugeben und mit einem Schneebesen rühren, bis die Sauce köchelt ❖ 2-3 Minuten köcheln lassen ❖ mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
<u>Sonstiges:</u>		
200g 300g	festen Schnittkäse Lasagneplatten (ohne vorkochen)	❖ Käse reiben. ❖ Lasagneplatten, Tomatensoße, Gemüse, Käse und Bechamelsoße abwechselnd in eine Auflaufform einschichten. ❖ ca. jeweils 2 Schichten
Backzeit: ca. 35 Minuten Ruhezeit: ca. 10 Minuten		



Lasagne



1. Alle Zutaten & Arbeitsgeräte bereitstellen
2. Backofen auf 200 C° Ober- u. Unterhitze vorheizen
3. Auflaufform einfetten

<u>Bolognese</u>		
<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
1 1 Bund 2 EL 500g	Zwiebel Petersilie Sonnenblumenöl Hackfleisch	❖ in kleine Würfel schneiden ❖ fein hacken in einer großen Pfanne erhitzen ❖ zugeben und braten bis es braun und krümelig ist ❖ Zwiebel und Petersilie dazu geben und mit braten
1 EL 2 Dosen etwas	Tomatenmark Tomatensoße Pfeffer, Salz, Muskat, italienische Gewürze	❖ zugeben und kurz mitbraten ❖ dazugeben ❖ würzen und abschmecken ❖ 15 min. köcheln lassen
<u>Béchamelsauce</u>		
40 g 40 g 750 ml	Butter Mehl Milch Salz, Pfeffer & Muskat	❖ in einen kleinen Topf zerlassen ❖ zugeben und 1-2 Minuten anschwitzen ❖ zugeben und mit einem Schneebesen rühren, bis die Sauce köchelt ❖ 2-3 Minuten köcheln lassen ❖ mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
<u>Schichten</u>		
300 g 200 g	Lasagneplatten (ohne vorkochen) festen Schnittkäse fertige Béchamelsauce fertige Bolognese	❖ reiben ❖ Béchamelsauce, Lasagneplatten, Bolognese und Käse abwechselnd in eine Auflaufform einschichten ❖ ca. jeweils 2 Schichten
Backzeit: ca. 35 Minuten Ruhezeit: ca. 10 Minuten		



Beachte:

- ❖ frisches Hackfleisch am Tag der Verwendung kaufen.
- ❖ Hackfleisch immer kühlen. Beim Einkauf Kühlkette beachten.
- ❖ Hackfleisch gut durchgaren
- ❖ Arbeitsmittel nach Verwendung sofort abspülen.
- ❖ Hackfleisch darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.



Name:

Datum:

Bienenstich - Dessert (4 Gläser)

Menge	Zutaten	Zubereitung
Vanille-Creme:		
40g 2	Stärke Eier: (Eier trennen und Eigelb verwenden)	1. Speisestärke, Eigelbe mit 5 EL kalter Milch glatrühren.
1 250ml 70g 1 Prise	Vanilleschote Milch Zucker Salz	2. Restliche Milch mit Zucker, Salz und Vanilleschote (halbiert, Mark ausgekratzt) aufkochen. 3. Stärke-Eigelb-Milchmischung einrühren, unter Rühren aufkochen, bis es eindickt. 5. Die Masse in eine große Metallschüssel geben und direkt mit Frischhaltefolie abdecken. In den Kühlschrank abkühlen lassen.
250ml 1 Pck.	Sahne Vanillezucker	Sahne und Vanillezucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. 
Mandelkrokant:		
40g 20g 50g	Zucker Butter Mandelblättchen	Backblech mit Backpapier belegen. Zucker in eine Pfanne erhitzen und leicht bräunen lassen. Butter hinzufügen und verrühren. Mandeln dazugeben und karamellisieren lassen. Masse auf das Backpapier streichen und abkühlen lassen.
Für den Boden:		
100g	Haferkekse	Kekse in einem Beutel füllen und mit einem Nudelholz fein zerkleinern.
Fertigstellung der Creme:		
Abgekühlte Creme mit dem Rührbesen aufschlagen.  Aufgeschlagene Sahne mit dem Schneebesen unterheben.		
Dessertglas füllen:		
1. Keksboden: Eine Schicht zerkleinerte Haferkekse in das Dessertglas geben. 2. Creme: Mit einem Spritzbeutel eine Portion Vanillecreme darauf verteilen. 3. Crunch: Eine Schicht Mandelkrokant darüber streuen. 4. Wiederholen: Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis das Glas gefüllt ist.		







Lehrer Demonstration (Nonverbal und verbal)

Zielvorstellung:

- um die Creme gleichmäßig mit einem ansprechenden Muster in das Glas einzufüllen, verwenden wir heute den Spritzbeutel.
- Bild von einer fertigen Creme

Arbeitsgeräte:

- Spritzbeutel
- Spritztülle (Sterntülle)
- Einfüllbehälter
- Teigkarte (schiebe im Beutel)
- Teigschaber (einfüllen der Creme)
- Dessertgläser

Durchführung:

Ablauf:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Spritzbeutelspitze abschneiden• Spritztülle (Sterntülle) in den Spritzbeutel einsetzen• Beutelspitze einklappen und in die Einfüllhilfe geben.• Spritzbeutelrand um den Rand der Einfüllhilfe stülpen• Creme mithilfe eines Teigschabers einfüllen• Beutelrand nach oben klappen• Spritzbeutel aus der Einfüllhilfe nehmen• auf die Arbeitsfläche legen und Creme mit Hilfe der Teigkarte vorsichtig zur Spitze schieben• Spritzbeutel mit einer Drehung verschließen• Arbeitshand (obere Hand) hält den Beutel fest, Führungshand (untere Hand) führt den Spritzbeutel im Glas• Creme sauber in das Glas spritzen• Achtung der Rand muss sauber bleiben! | <h4>Begründung:</h4> <ul style="list-style-type: none">- Spritzmuster- verhindert Auslaufen der Creme- sauberer Rand- vorhandene Luftbläschen entfernen- verhindert Auslaufen der Creme- sauberer Rand, appetitliches Aussehen |
|---|---|

Herausstellen des Ergebnisses:

- Spritzmuster der Creme erkennbar
- sauberer Rand

Sicherung

- SuS versprachlichen den Ablauf

Einkaufsliste:

Gemüselasagne

Obst & Gemüse		
2	Zwiebel	
2	Karotten	
1 kleine	Zucchini	
1/2	Aubergine	
1	Paprikaschote	
Milchprodukte:		
40g	Butter	
750g	Milch	
200g	Gouda	
Konserven:		
2 Dosen	stückige Tomaten	
1 EL	Tomatenmark	
Sonstiges:		
3 EL	Olivenöl	
2 TL	Gemüsebrühe	
	Salz & Pfeffer	
40g	Weizenmehl	

Lasagne mit Hackfleisch:

Obst & Gemüse		
1	Zwiebel	
1 Bund	Petersilie	
Milchprodukte:		
40g	Butter	
750g	Milch	
200g	Gouda	
Fleisch:		
500g	Hackfleisch	
Konserven:		
2 Dosen	Tomatensoße	
1 EL	Tomatenmark	
Sonstiges:		
3 EL	Olivenöl	
2 TL	Gemüsebrühe	
	Salz & Pfeffer, Muskatnuss, italienische Gewürze	

Bienenstichdessert:

Milchprodukte & Eier		
250ml	Milch	
250ml	Sahne	
2	Eier	
20g	Butter	
Sonstiges:		
40g	Speisestärke	
1	Vanilleschote	
110g	Zucker	
1 Päckchen	Vanillezucker	
50g	Mandelplättchen	
100g	Haferkekse	