

Kochlektion auf Italienisch: Pasta für Lasagne selbstgemacht

Am **Tag der offenen Tür** haben wir, die Italienischgruppe der 6BC, beschlossen, Pasta für eine Lasagne selbst zuzubereiten. Dafür haben wir alle Zutaten mitgebracht, um den Teig zu machen. Zuerst haben wir die Tische geputzt, um den Teig kneten zu können. Danach haben wir 400g Mehl, 4 Eier und 200g Spinat vermengt, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.

Nachdem wir dies erledigt hatten, haben wir den grünen Teig mit einem Nudelholz und etwas Mehl ausgewalkt. Um ihn noch dünner zu machen, haben wir ihn dann noch durch die Nudelmaschine gedreht. Wir haben tolle, dünne Nudelteigstreifen erhalten, die wir dann noch zurechtgeschnitten haben.

Eine unserer Mitschülerinnen hatte schon die fertige Bechamel-Soße mitgebracht, eine andere den geriebenen Parmesan und unsere Professorin das Sugo. Also hatten wir alles, um eine richtige Lasagne zubereiten zu können.

Die Pasta haben wir dann in Salzwasser für ca. 3 Minuten gekocht und danach in Schichten mit Sugo und Bechamel-Soße und dem Parmesan in eine Form und danach für 20 Minuten ins Backrohr gegeben.

Nach dem Unterricht haben wir uns dann getroffen, um sie zu essen. Sie hat uns sehr gut geschmeckt und nun wissen wir auch, wie man sie zubereitet!

Die Schüler der 6BC