

Elisabeth-Knipping-Schule	Datum:
Berufsbezogener Praxisunterricht	Name:

### Minestrone ( für 12 Personen)

500 g 500 g 250 g 150 g 250 g	Wirsing Möhren Paprika Sellerie Porree	} Gemüse waschen, putzen und in Ringe oder Würfel schneiden. Geschnittenes Gemüse abdecken!
2 EL	Öl	
600 g 300 g	Kartoffeln Brechbohnen, TK	waschen, schälen, in Würfel schneiden, zugeben und dazugeben, umrühren.
2-2,5 l 3 EL	Wasser Gemüsebrühe	und zugeben und aufkochen. Bei kleiner Hitze mit Deckel 5 Minuten kochen lassen.
500 g 1-2 35 g 1 TL etwas	Rindergehacktes Eier Paniermehl Salz Pfeffer	} Zu einer Masse verkneten und 25 Klößchen (je 20g) formen. In die Suppe geben.
1-2 TL 1-2 TL 1 gestr. TL 1 TL 2	Paprikapulver Salz Pfeffer Bohnenkraut Lorbeerblätter	
1 Bd.	Petersilie	waschen, hacken, vor dem Servieren darüber streuen.

Minestrone = Italienisch: „dicke Suppe“. Das Gemüse kann je nach Saison variieren. Anstelle von Kartoffeln können Nudeln oder Reis zugegeben werden.

### Obstsalat (12 Portionen)

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:	Geräte:
1 Stck.	Zitrone	heiß abwaschen, halbieren, auspressen.	Zitronenpresse, Abfallschüssel, Messer, Sparschäler Schüssel, Schneidbrett,
3 Stck.	Kiwis	schälen, der Länge nach halbieren, in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.	
3 Stck.	Bananen	schälen, in Scheiben schneiden, zu den Kiwis geben, mit Zitronensaft beträufeln.	
3 Stck.	Äpfel	waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden, zum übrigen Obst geben, kurz umrühren.	
½	Frische Ananas	putzen, schälen, in Stücke schneiden.	
1 kleine Dosen	Mandarinen	auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen! Mandarinen zum Obst geben, eventuell etwas Saft zugeben und mit	Dosenöffner, Sieb, Schüssel, Probierlöffel, Glasschüssel
1-2 TL	Zucker	abschmecken und anrichten!	

**Je nach saisonalem Angebot sind noch andere Obstsorten möglich.**