

Linsensuppe



Zutaten:

- 300 g Linsen
- 1-2 weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 ein bisschen sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 100 ml Olivenöl
- 400 gr Tomate
- 1 Gemüse Würfel
- 2 Liter heißes Wasser, Salz, Pfeffer, Essig

Zubereitung

Linsen mit kaltem Wasser abspülen. Zwiebel fein hacken, Karotte und sellerie in kleine stücke schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und das Gemüse anschwitzen. Anschließend Die ganzen Knoblauchzehen, das Lorbeerblatt, Tomatenmark hinzugeben und 1-2 Minuten mischen. Dann die Linsen, den Tomatenzapfen, ins Wasser hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken und etwa 40-50 Minuten kochen. Wenn sie fertig sind, fügen sie vorzugsweise frisches Olivenöl und Essig hinzu.



Αφροδίτη Γεωργίου

Β' Γυμνασίου

Γυμνάσιο Εξαπλατάνου

Rezept für Mosaik



Zutaten:

250 gr. Kekse

150 gr. gehackte Schokolade

100 gr. Butter

20 gr. Kakao (2 EL)

25 Kokosnuss (3 EL)

45-50 gr. Grob gehackte Walnüsse

400 gr. Kondensmilch

Zubereitung

Schlagen Sie die Kekse mit einem Nudelholz, bis sie zerfallen. Kekse, kokosnuss, Walnüsse und Kakao in eine Schüssel geben und mischen. Schokolade, Butter und gesüßte Kondensmilch bei schwacher Hitze in einen Topf geben und umrühren, um die Zutaten zu schmelzen. Lassen sie die Mischung etwas abkühlen. Die Kekse in unsere Mischung geben. Eine längliche flache Pflanne einfetten. Gießen Sie die Mischung und drücken Sie, um die Oberfläche zu glätten. Einfrieren, bis es fest ist.



Αφροδίτη Γεωργίου

Β' Γυμνασίου

Γυμνάσιο Εξαπλατάνου