

Kürbissuppe



Für eine ganze Klasse

- **3 kg Kürbis**
 - **8 mittelgrosse Zwiebeln**
 - **4 Äpfel**
 - **100 g Butter**
 - **1 l Apfelsaft**
 - **Gemüsebrühe**
 - **Currypulver**
 - **Schwarzer Pfeffer**
-
- Kürbis und Äpfel schälen, Kerne entfernen und klein würfeln
 - Zwiebeln schälen und klein schneiden
 - Butter im Topf schmelzen und Zwiebel andünsten
 - Currypulver in den Topf schütten, rühren
 - Kürbis- und Apfelwürfel in den Topf geben, mit Wasser bedecken und Gemüsebrühe dazu geben
 - Aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze etwa eine halbe Stunde köcheln lassen
 - Suppe pürieren
 - Mit dem Apfelsaft und dem Pfeffer abschmecken



Wirsing-Flammkuchen

Für eine ganze Klasse

- 1 kg Mehl (Type 550)
- Salz
- 1 Essl. Kümmel
- 2 Würfel Hefe
- 4 El Walnussöl
(bei Nussallergiker Olivenöl)
- ½ Kopf Wirsing
- 3 Zwiebeln
- 250 gr Feta
- 500 gr Gruyère
- 250 gr Speck gewürfelt
- 500 gr crème épaisse
- Thymianzweige
- Pfeffer



- Mehl und eine Prise Salz und Kümmel in eine Schüssel geben und eine Mulde machen
- Lauwarmes Wasser in die Mulde giessen und Hefe darin auflösen
- Öl dazugeben und zu einem Teig kneten
- Zugedeckt gehen lassen
- Wirsing kleinschneiden, in einen Topf geben und mit ein wenig Wasser garen
- Teig in 32 Teile schneiden und länglich ausrollen, auf Backpapier legen und noch einmal gehen lassen
- Mit crème épaisse bestreichen, dann mit Zwiebeln, Wirsing, Feta, Speck, Thymian und Gruyère belegen
- Pfeffern
- Etwa 15 Minuten bei 200 Grad backen

Apfel-Tiramisu



Für eine ganze Klasse

- **6 Äpfel**
 - **1 Zitrone**
 - **Zimt**
 - **1 Packung Schoko-Cookies**
 - **250 gr Mascarpone**
 - **250 gr Joghurt**
 - **Vanillezucker**
-
- Äpfel ungeschält entkernen und klein würfeln
 - Äpfel mit Zitronensaft, Vanillezucker und Zimt in Pfanne glasieren
 - Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zimt mischen
 - Cookies zerbröseln
 - Cookies, crème und Apfelwürfel in Glas schichten