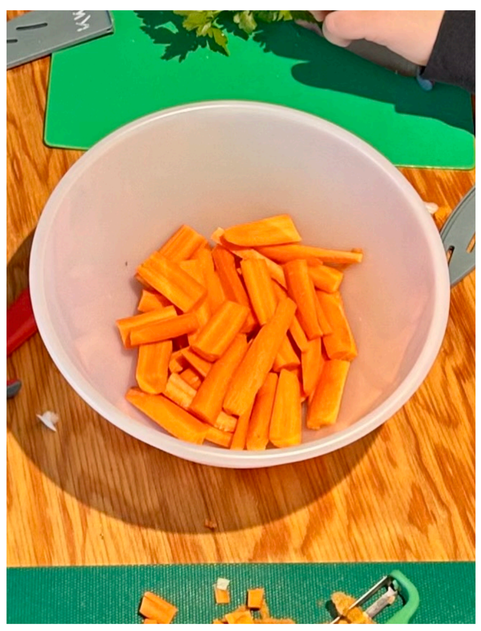
Kinder KochKlub

17.1.2026

Spaghetti mit Linsen-Bolognese. Für unser Hauptgericht haben wir Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Möhren klein geschnitten und in Olivenöl angebraten. Dann haben wir zuvor gekochte rote Linsen, pürierte Tomaten, Tomatenmark, Wasser und frischen Oregano hinzugefügt und alles etwa 30 Minuten köcheln lassen. Frisch geriebenen Parmesan-Käse konnte man am Tisch noch darüber streuen.



Eine andere Gruppe hat sich um Rohkost gekümmert und Gurken, Fenchel und Möhren in mundgerechte Stücke geschnitten.

Den Nachtisch bildete Grießbrei mit Apfel-Kompott. Durch die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone erhielt der Brei eine besondere Note.

Schön war’s wieder.