

# Arbeitsplan zur Durchführung im Fach Soziales

<u>Minzlimo</u>	<u>Gnocchis mit Tomatensoße</u>	<u>Pannacotta mit Erdbeercreme</u>	<u>Bruschetta italiano</u>	<u>Saltimbocca mit Rucolasalat</u>
<b>Vorbereitung:</b> Abfallschüsseln, Spühsachen, Ordnungstopf, Messer, Gabel, Probierlöffel, Kochlöffel, Sieb, Schöpflöffel, Pürierstab, Knoblauchpresse, Siebschöpfer, Brettchen, Töpfe, Messbecher, Schneebesens, Teigschaber, Kartoffelpresse, Dampfdrucktopf, Teller				
<b>Zubereitung:</b> Wasser und Minze in einen Topf geben und köcheln lassen. Nach ca. 30 Min. vom Herd nehmen und ziehen lassen.	WZ	WZ	WZ	WZ
WZ	Kartoffeln im DDT aufstellen und kochen lassen. Topf im Blick behalten.	WZ	WZ	WZ
WZ	WZ	Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben und in die Sahne geben. Sahne aufkochen lassen, Circa 8 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen, Gelatine in die warme Sahne geben und unter Rühren auflösen. Panna cotta in kalt ausgespülte Formen gießen und kalte stellen. 2 Erdbeeren beiseite nehmen. Strunk heraustrennen und vierteln. Anschließend Pürieren und alles kaltstellen	WZ	WZ

WZ	Kartoffeln aus dem DDT nehmen schälen und Pressen, Abkühlen lassen.	WZ	WZ	WZ
WZ	WZ	WZ	Ofen auf 200° C vorheizen. Tomate und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken und zu den Tomaten und Zwiebeln geben. Basilikum hacken, Tomatenmasse würzen, und kurz ziehen lassen. Brot schneiden und mit Öl bestreichen und Knoblauch einreiben einreiben, dann in den Ofen bei 200° C. Wenn das Brot schön kross ist, heraus nehmen.	WZ
WZ	Kartoffelteig herstellen. Teig auf bemehlte Oberfläche in fingerdicke Röllchen formen. 2-3 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Teigstückchen auf die Innenseite einer Gabel drücken.	WZ	WZ	WZ
WZ	WZ	WZ	Brote aus dem Ofen holen. Masse auf Brote geben.	WZ
WZ	WZ	WZ	WZ	Schnitzel plattieren, würzen und halbieren. Dann auf die Schnitzel Schinken verteilen mit Salbei belegen und in der Mitte nochmals falten.

				Schnitzelchen mit einem Spießchen befestigen. Anschließend mit Öl einreiben kühl stellen. Rucola Salat Verlesen und waschen und das Dressing herstellen. Auf Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan servieren.
WZ	Wasser aufstellen.	WZ	WZ	WZ
WZ	WZ	WZ	WZ	Schnitzel ausbacken und warm stellen.
WZ	Gnocchi ins kochende Wasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In Teller verteilen und Tomatensoße darüber geben.	WZ	WZ	WZ
Flüssigkeit durch einen Sieb gießen und Wasser und Limo dazugeben in Flaschen füllen und Eiswürfel hinzugeben. Etwas Minze in der Mitte zertrennen und jeweils in eine Flasche geben.	WZ	WZ	WZ	WZ
WZ	WZ	Nach dem Steifen Sahne-creme mit einem Messer vom Rand lösen. Förmchen kurz in heißes Wasser	WZ	WZ

Popp

		tauchen und die Creme auf den Teller stürzen. Mit Erdbeercreme und Erdbeeren anrichten		
<b>Nachbereitung:</b> Alles Speisen garnieren und abrichten und servieren. Abspülen und aufräumen.				