

Aufgabe 3

Bereite ein Ostermenü zu, richte es festlich an, decke einen Ostertisch und schreibe einen Organisationsplan

Wähle selbst eine passende Suppe

⇒ Dabei geht es um eine richtige Menüzusammenstellung und selbständiges Arbeiten

Als Hauptgericht kochst du Lamm-Gemüse-Strudel

⇒ hier steht der Strudelteig im Mittelpunkt

Du kannst entweder einen großen Strudel zubereiten oder 2 bis 3 Kleinere.

→ Falls du kein Lamm magst, kannst du auch Rindfleisch von der Schulter verwenden – oder du lässt das Fleisch ganz weg und nimmst mehr Gemüse.

→ ***Dazu gibt es Joghurtsauce***

Als Beilage gibt es einen bunten Salat, den du selbst abwandeln kannst

Als Nachspeise ist Hefekleingebäck vorgesehen

⇒ dabei steht der Hefeteig im Vordergrund

→ solltest du keine Hefe zu Hause haben und auch nicht bekommen, dann weiche auf den Quark-Öl-Teig aus