

23.10.14

Evangelisch - Lutheraler  
Kirchengemeinde - St. Lorenz

An den Abfallzweckverband Hof  
Betrifft: Wettbewerb für Reste ver-  
werten.

Rezept; Süße Nudelnestes:  
übrig gebliebene, vom Vortag, al dente  
gekochte, kalte Spagetti.

Einfach karamelisieren.

Dazu erhitzt man 1 Tasse Zucker  
in der Pfanne, dabei viel rühren,  
bis ein hellbrauner Sirup entstanden ist.

Nun wirft man 2 Hand voll Spagetti  
hinein und rührt weiter, bis es  
karamellig brutzelt.

Weg vom Herd und gabelweise Portionen  
rausfischen und sofort zu Nestern ver-  
dreht auf einen großen Teller.

Jetzt eine Vanillinsoße kochen,  
Apfelsinens oder Kirchglass öffnen.

Oder mit Vanillinzucker verrührtes  
Joghurt, geschnittenen Aprikosen, W  
halbierten Weintrauben usw.

Ein schönes Frühstück.

Evangelisch - Lutherische  
Kirchengemeinde - St. Lorenz

23.10.14

An den Abfallzweckverband Hof

Betrifft: Wettbewerb für Resteverwertung.

Rezept, Nudelsalat:

Übrig gebliebene Nudeln oder Spagetti;  
al dente gekocht vom Vortag.

Dazu 1-3 feste Strauchtomaten,  
frische Kräuter, wie Basilikum,  
Schnittlauch oder Dill und gerührtes  
Joghurt, Pfeffer, Salz. Vielleicht einen  
Spritzer Zitrone.

Die Nudel in eine Schüssel geben  
und mit dem Joghurt vermengen.

Dann Tomaten und Kräuter,  
abschmecken mit Salz + Pfeffer.

Variante statt Joghurt - Olivenöl  
Mozzarellawürfel und  
Saft von einer Orange.