

Liebe Schüler,

**vielen herzlichen Dank
für eure Rückmeldungen und die Bilder.
Wieder freut es uns,
das euch die Rezepte gefallen und schmecken.**

Gerne erfüllen wir weitere „Wunsch Rezepte“.

Unser Rezept ist wieder für **4 Personen**:

- 🌀 Bitte schaut, dass ihr alle Zutaten da habt.
- 🌀 Zuerst alles herrichten.
- 🌀 Danach, ganz wichtig, wascht ihre eure Hände!



Bischof Sproll
Bildungszentrum
Biberach



Tortelloni an Rahmchampignons

Los geht's ...

Salz	Wasser in einem großen, hohen Topf aufstellen und zum Kochen bringen – erst dann eine gute Prise Salz zugeben.
320g-400g Tortelloni 80-100 g Tortelloni pro Person	Die Tortelloni hinzufügen, auf dem Boden kurz umrühren, aufkochen lassen und anschließend bei kleiner Hitze (4-5 Stufe) ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach vorsichtig in ein Sieb gießen und ggf. warm halten.

währenddessen

350g Champignons	verarbeiten: Den Stiel unten einen ½ cm abschneiden, evtl. schlechte Stellen ausschneiden und mit einem Tuch gut abreiben (oder nur kurz in kaltem Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch gut abtrocknen). Nun die Pilze halbieren und in dickere Scheiben schneiden. Jetzt
1 Zwiebel	schälen, halbieren und in Würfel schneiden. (Der Wurzelansatz sollte immer hinten sein!) Eine Bratpfanne mit
50g Butter	erhitzen und die Pilze und Zwiebelwürfel darin andünsten. Dann das Ganze mit
1-2 TL Mehl	bestäuben, weiter kurz mit anschwitzen und dann mit
150 ml Milch 100 ml Sahne	ablöschen. Zudem zugeben, vorsichtig rühren bis es kocht, (falls die Soße zu dick wird noch etwas Milch zugeben). Ihr könnt die Soße noch mit
Zitronensaft	(oder eure Eltern auch mit einem Schuss Weißwein) verfeinern. Bitte aber erst zugeben, wenn die Soße gut aufgeköcht hat. Sonst könnte sie gerinnen! Zum Abschluss mit

Salz Pfeffer einer Prise Zucker Muskatnuss (gemahlen)	würzen und abschmecken. Nun noch frische Kräuter
Petersilie Schnittlauch Oregano	schneiden / hacken und kurz vor dem Servieren in die Soße geben. Die Pilzsoße zu den Tortelloni servieren.

Guten Appetit

Euer „Endergebnis“ könnt ihr gerne wieder als Bild per Mail schicken

eengst@stiftungsschulamt.drs.de

Eure Ergebnisse (Bilder) findet ihr auf der Homepage

<https://www.bsbz.de/schwarzes-brett/speiseplan>

... hier könnt ihr oben durch die Bilder scrollen