

Die Kochgruppe unter Anleitung von Herrn Fey und Herrn Achour hat das untenstehende Rezept gekocht. Es handelt sich dabei um eine Kochgruppe aus zwei Förderschulen.

Insgesamt acht Schüler*innen der Förderschule Lernen „Ziehwaldschule“ und der Förderschule soziale Entwicklung „Wingertschule“ haben das Rezept gekocht und mit Bildern dokumentiert. Diese finden sich im Anhang nach dem Rezept.

Die Schüler*innen der Kochgruppe befinden sich im 9. Jahrgang, also kurz vor dem Abschluss der Schullaufbahn. Einige von Ihnen streben den Hauptschulabschluss an. Dabei ist unter anderem das Fach Arbeitslehre, Bereich Hauswirtschaft ein Prüfungsfach.

Informationen zu den Schulen:

Ziehwaldschule: <https://www.schuleamziehwald.de/>

Wingertschule: <https://www.wingertschule.net/>

Ansprechpartner Ziehwaldschule: Herr Geißner (Schulleiter)

Ansprechpartner Wingertschule: Herr Fey (Schulleiter)

Vegetarische Spaghetti Bolognese



Zutaten

2,5	Knoblauchzehe(n), feingehackt
10	Zwiebel(n), feingehackt
etwas	Öl zum Braten
400 g	Linsen, rot
5	Gemüsebrühwürfel
2,5 Pkt.	Tomate(n)
	Salz und Pfeffer
750 g	Spaghetti

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehen in einem Topf im Öl anbraten, bis sie beginnen, glasig-braun zu werden.

Linsen, Tomaten, Brühwürfel und etwas Wasser zugeben.

Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren und evtl. weiterer Wasserzugabe ca. **20 min** kochen, bis die Konsistenz ähnlich wie bei normaler Sauce Bolognese ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

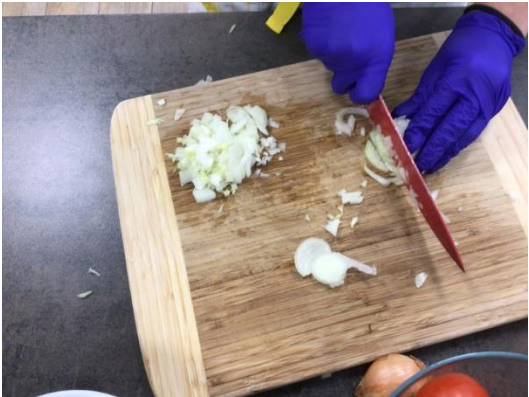
In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen.

Zum Schluss das Ganze schön anrichten und auf den Tisch stellen.

Unsere Zutaten:



Zubereitungsschritte:





Wir kochen:





**Unsere Hauptzutat: rote Linsen als
vegetarischer Ersatz für das
Hackfleisch**



Und zu guter Letzt:

