

Zeitangabe 

Kosten 

Ernährungsinfos

Allergierisiken: Gluten, Milchprodukte

Alternativen für Allergiker zu den herkömmlichen Produkten: Der Einsatz von glutenfreiem Mehl müsste problemlos möglich sein. Mozzarella kann ggf. durch Schafskäse oder laktosefreien Käse ersetzt oder weggelassen werden, statt Schlagsahne kann Sojasahne verwendet werden.

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Internationale Küche
- Küchentechniken (Teigverarbeitung)
- Convenience (Vergleich verschiedener Nudelangebote)

Der größte Zeitaufwand ist die Zubereitung der selbstgemachten Nudeln. Dieses Rezept in einer Doppelstunde zuzubereiten, ist nur mit geübten und zügig arbeitenden Schülern möglich, da das Ausrollen des Nudelteiges sehr viel Zeit erfordert. Die Nudelseße kann während der Ruhezeit des Nudelteiges begonnen werden.

Wenn man die Möglichkeit hat, kann man gut Vergleiche anstellen: Teig ausrollen mit der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz (wird fast immer zu dick), selbstgemachte Nudeln im Vergleich zu trockenen Nudeln oder Frischteignudeln aus dem Handel.



Einkaufsliste für 4 Gruppen (wenn alle Schüler Nudeln zubereiten)

- 1,2 kg Mehl
- 12 Eier
- 4 Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 4 Kugeln Mozzarella
- 2 Bund Basilikum
- 2000 g passierte Tomaten
- 2 Becher Schlagsahne
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zucker