

WAH21 Plattform (<http://wah-plattform.ch/>)

Alles für den Unterricht



Marroni-Kornotto

[Home \(http://wah-plattform.ch\)](http://wah-plattform.ch/) / [Rezepte \(http://wah-plattform.ch/?cat=16\)](http://wah-plattform.ch/?cat=16) / Marroni-Kornotto

Marroni-Kornotto

Marroni - Kornotto

Menge 4 Personen	Zutaten	Zubereitung
1 EL	Olivenöl	In einer Pfanne erwärmen
1 Stk.	Zwiebel	Fein gehackt
2 Stk.	Knoblauchzehen	Feingehackt
		Beides im Öl andämpfen
200g	Kornotto (z.B. Ebly)	Beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
100g	Marroni	Grob hacken, beigeben.
7 – 8dl	Wasser	Ablöschen, aufkochen
1 ½ KL	Bouillon	Würzen Auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten kochen Von Zeit zu Zeit rühren
2 - 3 EL	Reibkäse	Daruntermischen oder dazuservieren



Name	Alter	Geschlecht
1. Herr Müller	45	Männlich
2. Frau Schmidt	32	Weiblich
3. Herr Weber	58	Männlich
4. Frau Klein	28	Weiblich
5. Herr Fischer	62	Männlich
6. Frau Hoffmann	41	Weiblich
7. Herr Meyer	35	Männlich
8. Frau Wolf	52	Weiblich
9. Herr Bauer	48	Männlich
10. Frau Richter	38	Weiblich

(<http://wah-plattform.ch/wp-content/uploads/2020/10/2020-10->

19_5f8dde5fb7b44_Marroni-Kornotto.pdf)

19_5f8dde5fb7b44_Marroni-Kornotto.pdf)

Marroni, Risottoalternative, Herbst (Saisonalität)

← Apfelmuffins (<http://wah-plattform.ch/?p=596>)

Unterrichtsplanung: Vom Fertigprodukt
zum (Food)Waste (<http://wah-plattform.ch/?p=601>) →

Schreibe einen Kommentar

Du musst angemeldet (<http://wah-plattform.ch/wp-login.php?>

[redirect_to=http%3A%2F%2Fwah-plattform.ch%2F%3Fp%3D596](http://wah-plattform.ch/?p=596)) sein, um einen
Kommentar abzugeben.

Suche

Enter Keywords Here..

- Datenschutzerklärung (http://wah-plattform.ch/?page_id=3)
- Impressum (http://wah-plattform.ch/?page_id=497)

