

Grundstufe

1. Koffer
2. Kleid , T-Shirt ...
3. Hose, Bluse ...
4. Rock, Pullover ...
5. Schuhen ...
6. Hosen, Kleider, Blusen ...
7. Kleid ...
8. Zeit
9. Schuhen, Hosen, Kleider ...
10. Rock ...
11. Hose, Bluse ...
12. Rock, Pullover ...
13. Kleiderschrank, Schrank
14. Kleider
15. Hosen, Schuhe ...
16. Kleider

Mittelstufe

Vorbereitung:

Schauen Sie den Kühlschrank durch, für Pizza ist fast alles erlaubt, sogar kleinste Reste.

Auch Konservenbestände und Tiefkühltruhe verlangen eine Kontrolle der Verfallsdaten. Für alles, was am Limit ist und sich eignet, gibt es keine bessere Verwendung.

Nie ausgeschlossen, dass man etwas findet, was bisher übersehen wurde. Davon trenne ich mich grundsätzlich ohne Kompromisse. Das würde ich Ihnen auch raten.

Zubereitung:

Brötchen halbieren, weichen Teig herauspulen. Kann getrocknet und zu Semmelmehl verarbeitet werden.

Das Innere füllen. Was zusammen passt, ist uns nicht unbekannt, Phantasie ist auch gefragt. Rohes sollte vorher angeschwitzt werden, bei Gegertem ist es selten notwendig. Gewürze geben noch zusätzlichen Pfiff. Trauen Sie sich was!

Zutaten, die man nicht auf Lager hat, können auf die Schnelle eingekauft werden.

So unterschiedlich auch die Füllungen sein mögen, ich bedecke alle Pizzabrötchen gleich, mit reichlich Tomate und Reibekäse. Bei 200 Grad goldbraun überbacken, fertig.



Oberstufe

Den Spinat lt. Vorschrift zubereiten, d.h. ca. 10 Minuten kochen. Das in kleine Stückchen geschn. Brötchen in etwas heissem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Alle Zutaten (ausser dem Nudelteig natürlich) in einer großen Schüssel gut vermengen. Das Brät ganz zum Schluss zugeben, es klebt ziemlich, darauf achten, dass es gut vermischt wird.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig aufrollen, mit der Fülle dick bestreichen, 2 x einrollen, abschneiden. Ca. 2 cm Teig zum Überlappen stehen lassen, mit Eigelb bestreichen, überklappen, gut andrücken.

Jetzt quer mit scharfen Messer pro Portion ca. 5 - 6 Maultaschen abschneiden, ins kochende Wasser geben u. ca. 10 Minuten ganz leicht köcheln, eher ziehen lassen.

Herausnehmen und abtropfen lassen. Ich lege sie immer auf eine ganz leicht eingölte Platte, so backen sie nicht fest. Man kann sie nun in einer kräftigen Fleischbrühe mit braunen Zwiebeln u. Schnittlauch servieren, oder in der Pfanne, in Stücke geschnitten, rösten, evtl. noch 1 Ei drüber, mit Kartoffelsalat u. Kopfsalat anrichten.

Sie eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren. Ergibt ca. 25 Stück.