
Das nicht - so ganz - perfekte Dinner

Am Samstag, den 16. 03. 24

zauberten 9 Kids, im Alter von 10-13 Jahren ein 5 -Gänge-Menü.

Als Aperitif gab es einen Mocktail, San Francisco mit Fruchtspieß, dazu ein Amuse gueule: Walnuss in Feige an Frischkäse Pumpernickel.

Zur Vorspeise wurden gefüllte Variationen von Tomate, Pilze und Ei gereicht.

Der Zwischengang bestand aus Bruschetta.

Als Hauptgang gab es Orecchiette-Dreierlei an Tomatensauce - und - zum krönenden Abschluss:

frische Früchte im Mürbteigschälchen mit Schokokuscreme als Dessert.

Es wurde geschnippelt, gerührt, gekocht, gebacken und gebraten.

Die Kids haben wahrlich ein nahezu perfektes Dinner kreiert.

Speisen und Zutaten die zu Hause nicht gegessen werden, schmeckten plötzlich doch ganz gut.

Ganz lieben Dank an die ehrenamtlichen Helfer*innen:

Antje Lüders, Joline und Philip Serwazi,

die den jungen Köch*innen tatkräftig zur Seite standen.



für weitere Bilder anklicken