



Einkaufsliste für 3 Rezepte – bitte vorab besorgen!

Niederländisch sprechen und gemeinsam kochen A1 – Online (252-6660)

Zeitraum: vom 27.10.2025 bis zum 10.11.2025

Kursdauer: 3 Termine

Unterrichtseinheiten: 6,00 (á 45 min)

Kursort: Online über vhs.cloud

Rezept 1 für Montag, 27.10.2025 18:00-19:30 Uhr 2,00 UStd

Kürbisrisotto mit Amarettini

300 g Hokkaido-Kürbis

4 Kardamonkapseln

50 g Schalotten

2 Knoblauchzehen

40 g Butter

2 EL Olivenöl

125 ml Weißwein

600 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer

50 g Amarettini (Ital. Mandelkekse)

1 EL Honig

1-2 EL Weißweinessig

Majoranblätter zum Garnieren



Rezept 2 für Montag, 03.11.2025 18:00-19:30 Uhr 2,00 UStd

Holländisches Pfännchen

- 400 g Brechbohnen
- 250 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 200 g Hähnchenfilet
- 450 g kleine Kartoffelchen
- 1 Prise Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Paprikapulver
- 2 EL Mehl
- 70 g passierte Tomaten
- 300 ml Rinderbrühe
- 1 TL Zucker
- 1 EL süße Sojasauce (Ketjap)

Rezept 3 für Montag, 10.11.2025 18:00- 19:30 Uhr 2,00 UStd

Quiche mit Chicorée und Schinken

- 2-3 Scheiben Quiche- bzw. Tarteteig
 - 2 Eier
 - 50 ml Milch
 - 65 g Kräuterrahmkäse
 - 1 EL Pekannüsse
- Benötigt wird eine Quiche-/Tarteform mit 22 cm Durchmesser