

Reste-Essen mit Bolognese-Sauce

„Was gibt es heute zu Essen?“

„DASMUSSDRINGENDWEG mit Reis!“

Auch im Zeltlager kommt es ab und zu vor, dass Essen übrig bleibt. Da wir Lebensmittel natürlich nicht einfach wegschmeißen, werden diese wiederverwertet.

z.B. Bolognese-Sauce:

An kalten Tagen kann man eine Brühe kochen und beliebiges Gemüse dazu tun, z.B. Kartoffeln, Möhren, Brechbohnen etc.

Zum Schluss gibt man die restliche Bolognese-Sauce hinzu.

Hierdurch färbt sich die Suppe leicht rot und bekommt einen würzigeren, leckeren Geschmack.

Alternativ kann man die Bolognese-Sauce auch auf halbierte Brötchen verteilen, mit Käse bestreuen und im Backofen überbacken.