

Französisch kochen – cuisine à la française

Texte rédigé par Clara Rammer 6B et Nathalie Hintringer 6A

Photos de Niklas Lachmayr 6B

On continue la tradition! 👍 Pendant la dernière leçon de français de cette année scolaire, les élèves de la 6ABS ont fait de la cuisine à la française sous le patronage de Mme Puntigam. Cette fois nous avons préparé une spécialité française très connue:

Le Croque Monsieur. C'est une sorte de toast avec une touche française! Chaque élève a apporté des alimentaires ou des boissons. On a bien partagé toutes les tâches et vite, on s'est rassemblé autour de la table pour goûter.



Fais une surprise à ta famille avec cette spécialité française !

Les ingrédients (pour 4 personnes): 12 tranches de pain de mie, 3 œufs, un peu de lait, des épices (sel, poivron, herbes); 12 tranches fines de jambon, 6 tranches de fromage, 200 g de fromage râpé

Préparation: Cassez les œufs et mélangez-les avec un peu de lait et les épices! Préchauffez le four à 200 °C. Faites griller les tranches du pain de mie dans le grille-pain, puis couvrez un pain grillé avec une ou deux tranches de jambon et une tranche de fromage, découvrez-le avec un autre pain grillé. Trempez les sandwiches dans le mélange d'œufs, mettez-les sur une plaque de four couvert du papier cuisson! Ajoutez du fromage râpé! Grillez les sandwiches dans le four à 200°C pour environ 10 à 15 minutes!

Servez le Croque Monsieur avec de la salade fraîche ou des légumes!

Bon appétit !



Französisch kochen – cuisine à la française

Text verfasst von Clara Rammer 6B und Nathalie Hintringer 6A

Fotos von Niklas Lachmayr 6B

Wir setzen die Tradition fort! 👍 In der letzten Französisch-Stunde dieses Schuljahres haben die SchülerInnen der 6ABS unter der Leitung von Frau Prof. Puntigam französisch gekocht. Dieses Mal haben wir eine bekannte französische Spezialität zubereitet:

Croque Monsieur. Das ist eine Art Toast mit einem französischen Touch! Jeder Schüler hat Lebensmittel oder Getränke mitgebracht. Wir haben alle Arbeiten gut aufgeteilt und rasch haben wir uns um den Tisch zum Verkosten versammelt.



Überrasche deine Familie mit dieser französischen Spezialität!

Zutaten (für 4 Personen): 12 Scheiben Toastbrot, 3 Eier, etwas Milch, Gewürze (Salz, Pfeffer, Kräuter); 12 Scheiben dünne geschnittene Scheiben Schinken, 6 Scheiben Toastkäse, 200 g geraspelter Käse

Zubereitung: Die Eier aufschlagen und mit den Gewürzen vermischen! Das Rohr auf 200°C vorheizen. Die Toastbrotsscheiben in einem Schlitztoaster vortoasten, je ein getoastetes Brot mit ein oder zwei Scheiben Schinken und einer Scheibe Toastkäse belegen, mit einem weiteren getoasteten Brot abdecken. Jedes Sandwich kurz in die Eiermischung eintauchen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 200°C im Rohr ca. 10 bis 15 min backen!

Den Croque Monsieur mit frischem Salat oder Gemüse servieren!

Guten Appetit!