

# Lauchgalette

## Mit gedünsteten Birnenspalten

### Zutaten (für 2 Personen)

250 g Buchweizenmehl  
130 g Butter  
1 TL Salz  
2 Stück Eier  
600 g Lauch  
1 EL Öl  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer  
Salz  
Muskat  
150 g Saure Sahne  
150 g Brie – Käse  
3 EL Walnüsse  
1 Stück Birne  
1 TL Zucker  
100 ml Weißwein  
1 Prise Chili

### Benötigte Utensilien:

Rührschüssel, kleine Schüssel,  
Schneebeesen, Muskatreibe,  
Esstlöffel, Messer, Schneidebrett,  
Backblech, Backpapier,  
Frischhaltefolie, Sieb, Pfanne,  
Kochlöffel oder Pfannenwender,  
Knoblauchpresse, Küchenmesser,  
Nudelholz, kleiner Teller,  
Gemüseschäler

Gerade im Winter ist es in der Küche mit unseren Liebsten, Freunden und Gästen am schönsten. Hier lässt man es sich gut gehen und genießt die selbst-gemachten Leckereien.

Gemeinsam reisen wir in der Winterküche nach Frankreich und bereiten uns ein Galette zu. Galette hat in Frankreich seinen Ursprung und bedeutet flacher Kuchen. Zusammen stellen wir den Teig her. Die Besonderheit ist der Einsatz von Buchweizenmehl. Mit Zutaten die im Winter leicht zu erhalten sind, machen wir eine pikante deftige Galette mit Lauch Walnüssen und Brie. Als Beilage gedünstet Birnenspalten.

Zum Abschluss gibt es ein kleines und schnelles Bananen Tiramisu mit Eierlikör.

### Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer\*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 17.02.2023; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR

# Bananen Eierlikör Dessert im Glas

## Zutaten (für 2 Personen)

1 ½ EL Espressopulver (löslich)  
400 g griechischer Joghurt  
1 TL Puderzucker  
100 g Schoko-Cookies  
1 St. Banane  
4 EL Eierlikör  
1 EL Kakaopulver  
75 g Zartbitterkuvertüre

## Benötigte Utensilien:

2 Dessertgläser, Schneidebrett,  
Küchenmesser, Schüssel,  
Schneebeesen, kleiner Gefrierbeutel,  
Esslöffel, kleines Küchensieb,  
kleiner Topf, kleine Schüssel,  
Backpapier, Backblech

## Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs.  
Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer\*innen aus ganz  
Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle  
kulinarische Reise. Denn hier heißt es:  
Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der  
vhs Leipzig

Freitag, 17.02.2023; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR