

Frau Petra kocht

kochen•lernen•lachen•genießen

Tomatensauce wie aus der DDR Schulküche

● 5 g Öl

● 200 g Tomatenmark

● 30 g Zucker

in den Mixtopf geben und 2 min/100°C/Stufe 2 erhitzen.

● 500 g Wasser

● 1 gehäuften TL Gemüsepaste

in den Mixtopf geben und 5 min/100°C/Stufe 2 erhitzen.

● 200 g Sahne

(oder Sahneersatz, ganz light auch Milch mit einem gehäuften TL Speisestärke)

● 1 TL Salz

● 1/4 TL Pfeffer

● 10 g Mehl

in den Mixtopf geben und alles zusammen nochmal 5 min/100°C/Stufe 3 erhitzen.

Jetzt einfach gekochte Nudeln deiner Wahl dazu und es schmecken lassen. Mein Pubertier hat sich den Zester und Parmesan geholt und kräftig gehobelt. Dabei stellte sich mir die Frage: hatten wir in der DDR Parmesan? ☺ Ich erinnere mich nicht...

Wenn du das wirklich in der Schulküche gegessen hast.... macht es ZACK.... und du wirst einige Jahrzehnte zurück gebeamt ☺ du sitzt wieder zusammen mit deinen Freunden an Tischen mit Blümchen-Plastikdecken und dein Teller wurde gerade aus riesigen Töpfen befüllt, vielleicht von Frau Bresicke, die eine mega bunte Kittelschürze anhat. Und du weißt ganz genau: morgen gibt es Senf Ei, denn gestern gab es Milchreis, vorgestern Kartoffeln mit Spinat und am Freitag, ja freitags gibt es Suppe....

An welche Gerichte erinnerst du dich noch so? ☺ ☺

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra