

Kochkurs des Französisch-Tutorenkurs E2

Am 19.04 fand für den Französisch-Leistungskurs der E-Phase ein Kochkurs statt. Natürlich gab es nur Gerichte der französischen Küche. Gemeinsam mit dem Koch Steffen Ott, der von der Genussakademie Frankfurt kam, kochten die Schülerinnen und Schüler ein Vier-Gänge-Menü. Als Vorspeise bereiteten zwei Schülerinnen **Cappuccino von der Erbse mit Kresse und Crostini** zu.

Um den Hunger zwischendurch zu vermeiden, backten vier Schülerinnen eine typische französische **Gemüse-Quiche**.



Als dritten Gang servierten vier Schülerinnen und Schüler des Leistungskurses Zitronen Huhn mit Ratatouille und Rosmarin Kartoffeln.



Zum Schluss gab es das typische französische Dessert, Crème Brûlée.



Cette journée nous a plu beaucoup et nous sommes très heureux d'avoir fait un cours de cuisine française. On dit merci à Monsieur Ott pour avoir passé la journée avec nous. Et on dit : « Bon Appétit! »



Maria Schneider Baquer, LF01 E2