

Rezeptidee:

Die Küche Syriens ist sehr von den Nachbarländern geprägt. Häufig wird jedoch das gegessen, was gerade auf den Feldern wächst. Diese Vorgehensweise nennt man saisonale Küche. Dazu werden zudem in Syrien aromatische Gewürze und Hülsenfrüchte verwendet. Typische Gewürze für Syrien sind zum Beispiel Koriander, Zimt, Minze oder Kreuzkümmel.

Hierfür braucht ihr:

- 200 g Nudeln
- 200 g Rinderhackfleisch (variabel)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Zwiebel
- 1 Packung passierte Tomaten
- Käse zum bestreuen
- 1 TL Curry
- 1 TL Thymian
- Öl

TL (Teelöffel), EL (Esslöffel), g (Gramm), Pck. (Päckchen)



Zubereitung:

1. Nudeln in Wasser kochen. Währenddessen:
2. Fein gehackte Zwiebeln in Öl anschwitzen (nicht braun werden lassen).
3. Variabel: Fleisch hinzugeben und anbraten.
4. Zimt, Curry, Thymian dazugeben und gut umrühren.
5. Mit den passierten Tomaten ablöschen und aufkochen lassen.
6. Die gemahlene Haselnüsse hinzugeben.
7. Die fertigen Nudeln mit der Soße mischen und in eine Auflaufform geben
8. Mit Käse bestreuen. Bei 180° backen, bis der Käse eine gold-bräunliche Verfärbung bekommt.



Ein beliebtes Spiel aus Syrien:

„Es wird ein Ball benötigt. Dieser Ball wird auf den Boden geprellt. Bevor man ihn wieder fängt, muss man sich einmal um die eigene Achse drehen. Fängt man den Ball, gibt es einen Punkt.“

(www.unicef.de/blob/10560/bc863992e19de55ce81c1d967e583791/spiele-rund-um-die-welt-2009-pdf-data.pdf)

Wie viele Punkte schafft ihr am Stück? Natürlich könnt ihr auch gegeneinander antreten und euch die höchste Punktzahl am Telefon mitteilen.

