

Kunst- und Kinokirche Nossentin

Am Donnerstag, dem 21.Mai, 20 Uhr



Der Glöckner von Notre Dame

Der italienisch-französische Farbfilm von 1956 - mit Anthony Quinn und Gina Lollobrigida in den Hauptrollen - gilt als einer der gelungensten Verfilmungen von Victor Hugos berühmtem Roman.

Nach dem spannenden Film gibts zu Wein, Wasser und Gesprächen Soupe a la Esmeralda, feurig und scharf.

Eintritt frei. Spenden sehr erbeten.

Soupe a la Esmeralda

Zutaten

- 500 g Gehacktes (halb und halb)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Gläser Champignon (geschnitten)
- 2 Gläser Letscho
- 100 - 200 g Schmelzkäse
- Kochsahne
- Pfeffer und Salz
- Paprikapulver (scharf)
- Ketchup

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden, in Öl anbraten und das Gehackte dazu geben, dann das Letscho und die Champignons, alles gut durchrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken (scharf!!!), köcheln lassen.

Zum Schluss die Sahne und den Schmelzkäse nach und nach dazu geben und immer abschmecken, dass es nicht zu viel des Guten wird.