

Wurststengeli

Für 4 Personen brauchst Du:

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
- 1 TL Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rohe Bauernbratwurst
- 1 Ei

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Brät aus der Wursthaut drücken und mit der fein gehackten Petersilie und dem gepressten Knoblauch mischen.
2. Teig zuerst in 8 Quadrate und dann diagonal in Dreiecke schneiden.
3. Die Brätmasse mit einem Kaffeelöffel auf die breite Dreieckseite geben und aufrollen. Die Dreieckspitzen mit etwas Eiweiss festkleben.
4. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Minuten knusprig backen.

ZAUBERKÜGELI

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

250G .	HACKFLEISCH GEMISCHT
1/2TEEL.	SALZ
WENIG	PFEFFER
1/2TEEL.	PAPRIKA
1 BUND	PETERSILIE
1	SALATGURKE
	KÄSEWÜRFELI
	ROSINEN

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. ZUERST GIBST DU DAS HACKFLEISCH, DAS EI UND DAS GEWÜRZ IN EINE SCHÜSSEL. SCHNEIDE DIE PETERSILIE MIT EINER SCHERE FEIN DAZU. MISCH ALLE ZUTATEN SEHR GUT. KNETE DIE MASSE MIT SAUBEREN HÄNDEN GUT DURCH.
2. AUS DER MASSE FORMST DU KLEINE KÜGELI. DAMIT ES ZAUBERKÜGELI WERDEN DRÜCKST DU ENTWEDER 1KÄSEWÜRFELI ODER 2-3 ROSINEN HINEIN. WICHTIG IST, DAS DU VON DER FÜLLUNG NICHTS MEHR SIEHST.
3. IN EINER BRATPFANNE LÄSST DU ÖL ODER BRATBUTTER WARM WERDEN DU LEGST DIE KÜGELI HINEIN UND BRÄTST SIE 3-5MINUTEN. SCHALTE DIE HERDPLATTE AUS UND DECKE DIE PFANNE ZU. LASSE DIE KÜGELI NOCH CA.3MINUTEN ZIEHEN.
4. STECKE DIE KÜGELI AN ZAHNSTOCHER. DAMIT SIE NICHT UMFALLEN STECKE SIE AUF GURKENSCHNITTEN.

TEIGWARENSCHMAUS

WÄHLE EINE SAUCE AUS UND MACHE SIE ZUERST
DIE TEIGWAREN KOCHST DU NACHHER.

PILZ-GEMÜSESAUCE

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 ZWIEBEL
1 ZUCCHINI (CA.200G)
1 PEPERONI ROT ODER GELB
250 G. WEISSE CHAMPIGNONS
1 BUND PETERSILIE
1 ESSL. BUTTER
1 ESSL. MAIZENA
2 DL. RAHM
1TEEL. SALZ
WENIG PFEFFER

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. DIE ZWIEBEL SCHÄLST DU, UND SCHNEIDEST SIE KLEIN. WASCHE DAS GEMÜSE. ZUCCHINI UND DIE ENTKERNTPEPERONI SCHNEIDEST DU IN FEINE STREIFEN. DIE CHAMPIGNONS VIERTELST DU. DIE PETERSILIE SCHNEIDEST DU KLEIN.

2. LASSE DIE BUTTER IN EINER PFANNE SCHMELZEN. GIB DAS GEMÜSE DIE PILZE UND DIE PETERSILIE DAZU, STREUE MAIZENA DARÜBER. RÜHRE ALLES EINIGE MINUTEN, BIS ES GUT RIECHT. GIB RAHM, SALZ UND PFEFFER DAZU, KOCHES ALLES ZUGEDECKT CA.10 MINUTEN BEI GANZ KLEINER HITZE. RÜHRE AB UND ZU. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT AUF DIE SEITE.

TOMATEMSAUCE

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 KNOBLAUCH
1 ZWIEBEL
1 BÜCHSE PELATI (850G)
1 ESSL. OLIVENÖL
1 ZWEIFELN ROSMARIN, THYMIAN, BASILIKUM
1 TEEL. SALZ
WENIG PFEFFER

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. SCHÄLE DIE ZWIEBEL UND DIE KNOBLAUCHZEHE.SCHNEIDE ALLES KLEIN. SCHNEIDE DIE KRAUTER FEIN.
2. IN EINER PFANNE LÄSST DU DAS ÖL WARM WERDEN
3. GIB DIE ZWIEBEL UND DEN KNOBLAUCH DAZU, RÜHRE GUT, SO DAS DIE ZWIEBEL NICHT BRAUN WIRD. DANN GIBST DU DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINEIN. KOCH DIE SAUCE ZUGEDECKT BEI KLEINER HITZE CA.15 MINUTEN. SIE SOLL EIN WENIG DICK WERDEN. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT AUF DIE SEITE.

EINFACHE CARBONARA-SAUCE

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

1 ESSL. BUTTER
150 G. SPECK ODER SCHINKEN
3 DL. RAHM
200 G. PARMESAN GERIEBEN
1/2 TEEL. SALZ
1 MESSERSPITZE MUSKAT
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. SCHÄLE DIE ZWIEBEL UND SCHNEIDE SIE KLEIN. SCHNEIDE DEN SPECK ODER DEN SCHINKEN IN FEINE STREIFEN.
2. DIE BUTTER IN EINER PFANNE WARM WERDEN LASSEN, DIE ZWIEBEL UND SPECK BEIGEBEN GUT RÜHREN.DEN RAHM BEIGEBEN, AUFKOCHEN DEN PARMESAN ZUGEBEN GUT RÜHREN UND DIE GEWÜRZE BEIGEBEN. STELLE DIE SAUCE ZUGEDECKT BEISEITE.

TEIGWAREN KOCHEN

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

3 LITER WASSER

1 1/2 ESSL. SALZ

1 ESSL. ÖL

500G. SPAGHETTI ODER PENNE

100G. GERIEBENER KÄSE

DU BRAUCHST EINE GROSSE PFANNE
UND VIEL WASSER. DAS WIRD SCHWER.
VOR ALLEM BEIM WASSER ABGIESSEN
WIRD DIR SICHER JEMAND HELFEN.

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST, UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. KOCH WASSER SALZ UND ÖL ZUGEDECKT AUF. WENN ES KOCHT, GIBST
DU DIE SPAGHETTI HINEIN. WARTE EINEN MOMENT NUN BEWEGST DU
SIE MIT EINER KELLE, DAMIT SIE NICHT ZUSAMMENKLEBEN. SCHALTE
DIE KOCHPLATTE ZURÜCK, KOCH DIE SPAGHETTI OHNE DECKEL, BIS
SIE GERADE RICHTIG WEICH SIND.
SCHAUE AUF DEM PÄCKLI NACH, WIE LANGE DIE KOCHZEIT IST.

2. NUN STELLST DU EIN SIEB IN DEN SPÜLTROG, GIESSE DIE SPAGHETTI
HINEIN UND LASSE SIE ABTROPFEN.

WENN DU SIE MIT DER SAUCE MISCHEN WILLST, KIPPST DU DIE
SPAGHETTI ZURÜCK, UND VERMISCHST BEIDES GUT.

DU KANNST DIE SAUCE ABER AUCH SEPARAT DAZUSERVIEREN.

BIRNENIGEL

FÜR 4 PERSONEN BRAUCHST DU:

4 BIRNEN AUS DER BÜCHSE
MANDELSTIFTE
1 PÄCKLI KUCHENGLASUR
8 GEWÜRZNELKEN

SCHAUE NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1 LEGE DIE BIRNEN AUF EINEN TELLER. KOCH IN EINER KLEINEN PFANNE WASSER AUF NIMM SIE VON HERD.LEGE DAS PÄCKLI KUCHENGLASUR HINEIN UND WARTE BIS SIE FLÜSSIG GEWORDEN IST. SCHNEIDE DAS PÄCKLI AN EINER ECKE AUF UND GIB DIE SCHOKOLADE AUF DEN DICKEREN TEIL DER BIRNEN.LASSE ALLES ERKALTEN.

2. IN EINER BRATPFANNE RÖSTEST DU DIE MANDELSTIFTE LEICHT AN. EBENFALLS ERKALTEN LASSEN.

3. NUN STECKST DU DIE GEWÜRZNELKEN IN DEN TEIL DER BIRNE WO KEINE SCHOKOLADE IST, SO DAS ES AUSIEHT WIE AUGEN. STECKE JETZT DIE MANDELSTIFTE IN DEN TEIL MIT DER SCHOKOLADE, SO DAS ES AUSSIEHT WIE EIN IGEL. NUN RICHTE DIE IGEL AUF EINEM SAUBEREN TELLER AN.

FALSCHES SPIEGELEIER

FÜR VIER PERSONEN BRAUCHST DU:

1 KLEINE BÜCHSE APRIKOSEN(CA.430G)

300 G. RAHMQUARK

2-3 ESSL. ZUCKER

½ PÄCKLI VANILLENZUCKER

4 ESSL. MILCH

4 ZWIEBACK

SCHAU NACH WAS DU BRAUCHST,UND LEGE ALLES BEREIT!

SO WIRDS GEMACHT:

1. ÖFFNE DIE BÜCHSE UND GIESSE DEN SAFT IN EINEN KRUG. LASSE DIE APRIKOSEN IN EINEM SIEB GUT ABTROFFEN.

2. NIMM EINE GRÖßERE SCHÜSSEL UND GIB DEN RAHMQUARK, ZUCKER, VANILLENZUCKER UND DIE MILCH HINEIN. NUN VERRÜHRST DU ALLES SEHR GUT.

WEIL DU DIREKT AUF DIE DESSERTTELLER ANRICHEST, SOLLST DU SEHR SORGFÄLTIG ARBEITEN.

3. ALSO, DU LEGST DIE ZWIEBACK AUF DIE TELLER. DANN VERTEILST DU DIE QUARK-CREME SO DARAUF, DASS SIE RINGSRUM ETWAS HINUNTERLÄUFT, UND DER ZWIEBACK NICHT MEHR ZU SEHEN IST.

4. JETZT LEGST DU EINE HALBE APRIKOSE, MIT DER WÖLBUNG NACH OBEN IN DIE CREME. WENN DU WILLST KANNST DU ETWAS ZIMT DARÜBERSTREUEN. DAS SIEHT DAN AUS WIE PAPRIKA.