

## Ananas - Traum

Für acht Personen brauchst Du :

1	Ananas
4	Kiwis
3	Zitronen
3 Essl.	Mangosirup
¼ l	Ananassaft
1/4l	Maracujasaft
2 l	Weissen Traubensaft
1 l	Mineralwasser

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

1. Die Ananas mit einem grossen Messer in 4-5 Scheiben schneiden.
2. Nun wird jede Scheibe geschält, nachher halbiert und der harte Kern in der Mitte herausgeschnitten.
3. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
4. Die Kiwis schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
5. Die Zitronen auspressen und mit dem Mangosirup und den anderen Saften mischen. Die Ananas und die Kiwis in die Bowle geben und In den Kühlschrank stellen .
6. Vor dem Servieren das Mineralwasser dazu geben die Bowle umrühren und fertig ist der Ananastraum.

## Tomaten - Mozzarella -Toast

Für vier Personen brauchst Du:

- 1 Tomate
- 1 Päckchen Mozzarella
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Basilikumblätter

Schau nach was Du brauchst und lege alles bereit:

1. Die Toastscheiben toasten
2. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
3. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
4. Die Tomaten auf die Toastscheiben verteilen.
5. Je ein Basilikumblatt auf die Tomaten legen, dann den Mozzarella auf die Tomatentoast gleichmässig verteilen.
6. Bei 150 Grad ca. 15 Minuten backen.

## Tomaten - Überraschung

Für vier Personen brauchst Du:

- 4 grosse Fleischtomaten
- 4 Eier
- etwas geriebenen Käse
- Kräuter (z.B. Schnittlauch gehackte Petersilie)

Schau nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Schneide oben bei der Tomaten einen Deckel ab .
2. Die Tomate vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen.
3. Einwenig Käse in die Tomate hineingeben.
4. Das Ei aufschlagen und ebenfalls in die Tomaten geben.
5. Oben drauf noch etwas Käse und Kräuter streuen.
6. Die Tomaten in eine Feuerfeste Form stellen und bei 150-200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Dazu schmeckt ein Salat und frisches Brot.

Guten Appetit !

## Zorros Maispuffer

Für vier Personen brauchst Du :

2	Eier
200g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
1 Dose	Mais
20g	Butter
2 Essl.	Öl
	Salz und Pfeffer
Geriebenen	Käse
2-3 dl	Milch

Schaue nach was Du Brauchst und lege alles bereit !

1. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen Salz und Pfeffer beifügen mit dem Schneebesen gut verrühren.
2. Das Mehl und das Backpulver mischen und zu den Eier geben, nun kräftig rühren bis der Teig ganz glatt ist.
3. Den abgetropften Mais und den geriebenen Käse begeben und untereinander mischen.
4. Das Öl und die Butter in einer Bratpfanne erhitzen.
5. Mit einer Suppenkelle eine Teigportion in das heiße Fett geben und schön goldbraun braten.

## Essbare Dominosteine

Für vier Personen brauchst Du :

- 6      Scheiben Toastbrot
- 6      Scheiben Käse
- 1      Paar Wienerli
- 2      Scheiben Schinken  
Butter

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit :

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen .
2. Die Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen und mit Käse belegen.
3. Anschliessend halbieren und auf ein Backblech verteilen
4. Den Schinken in schmale Streifen schneiden und als Mittellinie auf die nun länglichen Toasts legen.
5. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden und als Punkte auflegen .
6. Die Toasts ungefähr 10 Minuten überbacken ( Die Dominosteine sind fertig wenn der Käse geschmolzen ist).

## Brötchen mit Hackfleischfüllung

Für vier Personen brauchst Du :

- 2 Brötchen ( Mütschli )
- 3-4 Essl. Milch
- 1 Teel. Butter
- 2 –3 Frühlingszwiebeln
- 180g Gehacktes Rindfleisch
- 1 Teel. Senf
- Salz und Pfeffer
- 50 g Geriebener Käse

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit :

1. Die Brötchen halbieren das weiche vom Brot herauslösen . Dies in eine Schüssel geben. Die Milch dazugeben.
2. Die Frühlingszwiebeln rüsten und waschen danach klein schneiden.
3. In einer Pfanne die Butter zerlassen die Zwiebeln zugeben und andämpfen.
4. Pfanne beiseite stellen und die Zwiebeln auskühlen lassen.
5. Das Hackfleisch, Senf, Salz, Pfeffer, den Käse, zusammen mit den Frühlingszwiebeln zum eingeweichten Brot geben.
6. Alles zusammen verkneten bis es eine weiche Masse ist.
7. Die Hackfleischmasse gleichmässig in die Brötchenhälften streichen.
8. Die Brötchen bei 180 bis 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Mit Salat serviert ergibt dieses Gericht einen wunderbaren Z'nacht.

En Guete !

## Skater - Snack

Für vier Personen brauchst Du:

- 1 Salatgurke
- 1 Schachtel Frischkäse
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die geschälte Gurke in ungefähr fingerlange Stücke schneiden.
2. Der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen.
3. Die Zwiebel rüsten und fein hacken. Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer verrühren und die Zwiebel zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die ausgehöhlten Gurkenstücke mit der Frischkäsemasse füllen.

## Risi - Bisi

Für vier Personen brauchst Du:

60 g	Butter
1 kleine	Zwiebel
150 g	gekochten Schinken
1l	Bouillon
300 g	Erbsen tiefgekühlt
300 g	Langkornreis
	Salz ,Pfeffer
30 g	Gauda
1 Bund	Petersilie

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

1. Die Zwiebel rüsten und fein hacken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.
2. Den Reis in der Bouillon fast weich kochen und dann die Erbsen zugeben und fertig kochen.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln andämpfen bis sie glasig sind nun den Schinken zugeben und mit dämpfen.
4. Die Zwiebel und den Schinken zum fertig gekochtem Reis geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Gauda und die gehackte Petersilie unterheben.

## Party - Salat

Für acht Personen brauchst Du :

2	Aepfel
2 grüne	Peperoni
1 Dose	Mais
1	Zwiebel
200g	Cervelats
½ Becher	Naturjoghurt
1 Teel.	Senf
3 Essl.	Essig
1 Tube	Majonnaise
250g	Hörnli
	Salz und Pfeffer

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

1. Hörnli in genügend Salzwasser kochen danach im kalten Wasser abschrecken und beiseite stellen.
2. Die Aepfel, Peperoni und die Zwiebel rüsten und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Cervelats häuten und ebenfalls klein schneiden.
4. Joghurt, Senf, Essig und die Majonnaise in einer grossen Salatschüssel verrühren, Salz und Pfeffer zugeben und noch einmal alles gut zusammen verrühren.
5. Alle Zutaten in die Sauce geben und untereinander mischen.

## Kokosbällchen

Für vier Personen brauchst Du:

250g	Kokosraspeln
100g	Zucker
1/4l	Milch
50g	Margarine oder Butter

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit!

Denn Backofen auf 150 Grad vorheizen

1. Zucker und die weiche Butter zusammen verrühren .
2. Ein paar Löffel Kokosraspeln beiseite legen.
3. Die Milch und die Kokosraspeln zum Butter geben und alles gut verkneten und dann zu kleinen Bällchen formen.
4. Die Kokosbällchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 60 Minuten backen. Dann heraus nehmen und etwas auskühlen .
5. Nun die Kokosbällchen in die beiseite gelegten Raspeln wenden.

## Eispinocchio

Für vier Personen brauchst Du :

4	Scheiben	Ananas
4	Kugeln	Vanilleeis
4		Hüppen
8		Rosinen
4		Waffeltüten

Schaue nach was Du brauchst und lege alles bereit !

Die Ananasscheiben auf vier Teller verteilen ,in die Mitte je eine Kugel Vanilleeis geben . Die Hüppen dienen als Nase , die Rosinen als Augen und die Waffeltüten als Pinocchios Hut.