

Schokoladenpudding

50g Speisestärke mit 2 EL Kakaopulver und 4 EL Zucker mischen und mit 125ml Wasser verrühren.

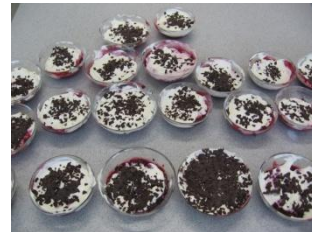
375 ml Milch mit 1TL Butter und 1 Prise Salz aufkochen.

Die Kakaomischung unterrühren und kurz weiterkochen lassen.

Pudding in Dessertschalen verteilen und abkühlen lassen.

Schneewittchen-Dessert

1 Glas Kirschen auf dem Herd erhitzen. Vorher etwas Saft abnehmen. Den Saft mit 1 EL Speisestärke vermischen und die heißen Kirschen damit andicken.



Die Masse in Schälchen verteilen und abkühlen lassen.

1 Becher Sahne mit 5 EL Zucker steif schlagen. 500g Quark dazu geben und alles gut verrühren. Die Quarkmischung auf der Kirschmasse verteilen.

Alles mit Schokoladenraspel bestreuen.



Kochprojekt 2010

Rezepte



Tatzelwurm (lustiges Partybrot)



20g Hefe und 2 EL lauwarmes Wasser verrühren.

380g Mehl und ½ TL Salz mischen.

240ml lauwarmes Wasser und die

Hefemischung unter das Mehl mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einem Strang formen. Jetzt in 15 gleiche Teile und ein etwas größeres Teil für den Kopf teilen. Alle Teile zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech zu einem S legen. Als Augen und Zunge können Paprikastückchen und –streifen verwendet werden. Teig nochmals abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Blech in den auf 220°C vorgeheizten Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Inzwischen 2 Knoblauchzehen schälen, durchpressen und mit 50g Butter vermischen. Das heiße Brot mit der Knoblauchbutter bestreichen. Cocktailtomaten und in Würfeln geschnittenen Käse auf den Tatzelwurm stecken.

Nudeln

In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.

Nudeln in ein Sieb abgießen.

Tomatensoße

500g Tomaten waschen und in kleine Stückchen schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen durchpressen und mit den Tomaten mischen. ½ Zwiebel klein hacken und mit 1 EL Olivenöl anbraten. Die Tomatenmischung dazu geben und erhitzen. 1 EL Tomatenmark, 2 TL Zucker, 40ml Sahne und 5 Blätter Basilikum dazugeben und alles pürieren. Mit Salz abschmecken.

Spinatkäsesoße

1 Zwiebel klein hacken, 1 Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Beides in etwas Butter anbraten. Mit etwas Milch aufgießen, so dass der Boden des Topfes oder der Pfanne bedeckt ist. 2 Schmelzkäse-Ecken a 25g und 450g Rahmspinat-Minis dazu geben und auflösen lassen. Einmal kurz aufkochen lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pellkartoffeln

Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen.

Zwischendurch vorsichtig testen, ob die Kartoffeln weich sind.

Dann vorsichtig das Wasser abgießen.

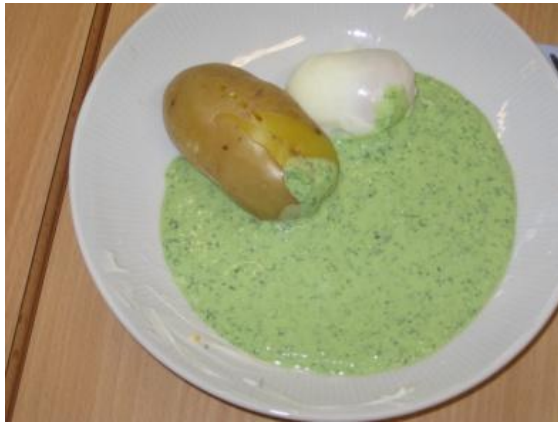
Die Kartoffeln schälen. Dann mit der Grünen Soße und dem Ei servieren.

Frankfurter Grüne Soße

1 Packung Grüne Soße
Kräuter waschen, Stiele entfernen und etwas klein rupfen.

Die Kräuter mit etwas Milch pürieren. Dann mit 500g Joghurt und 200g Schmand verrühren. Mit 1TL Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu pro Person 1 Ei hartkochen.



Gurkenschlange im Gemüsebeet

1 Salatgurke gründlich waschen, in Scheiben schneiden und schlangenförmig auf eine große Platte legen.

Weiteres Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Um die Gurkenschlange legen.

Aus roter Paprika kleine runde Augen und eine Zunge formen. Diese auf die Gurkenspitze legen.

Quark-Dip

1 Zwiebel und 1 Bund Schnittlauch klein schneiden, mit 250g Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten-Cremesuppe

600g Karotten waschen, schälen und klein schneiden.

1l Gemüsebrühe anrühren.

Etwas Öl erhitzen und die Karotten 3 Minuten darin andünsten. Von der Gemüsebrühe nur so viel zugießen, dass die Karotten knapp bedeckt sind. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse pürieren und so viel Gemüsebrühe zugießen, dass die Suppe cremig, aber nicht zu dünn wird.

150g Schmand in der Suppe auflösen und mit Chayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.



Pizza

½ Würfel Hefe mit etwas lauwarmem Wasser verrühren. 400g Mehl mit ½ TL Salz mischen. Mit der Hefemasse, 1TL Öl und ca. 300ml lauwarmem Wasser verkneten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Ofen auf 220°C vorheizen.

1 Dose gestückelte Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen. 2 große Tomaten in Scheiben schneiden und die Pizza damit belegen. Käse reiben und über die Pizza streuen.

Die Pizza kann statt der frischen Tomaten auch mit Pilzen, Salami oder anderem belegt werden.

Die Pizza im Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.