

Kinderferienprogramm 2015



„PARTYKÜCHE MIT DEN LANDFRAUEN“

SCHARFER NUDELSALAT

Rezept für 12 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Durchziehzeit

Zutaten:

500g Mini Penne

Salz

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Gemüsezwiebel (oder die entsprechende Menge normale Zwiebeln)

400 g Tomaten

3 Knoblauchzehen

100 ml weißer Balsamico-Essig (der braune schmeckt aber auch gut dazu!)

1 1/2 EL Sambal Oelek (Würzsoße auf Chili-Basis)

100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen (siehe Packungsanweisung).
Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Die Gemüsezwiebel abziehen und fein hacken.

Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren und die Stengelansätze herausschneiden,

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und zerdrücken.

Die Nudeln mit dem Gemüse mischen.

Essig, 1 Teelöffel Salz, und Sambal Oelek verrühren, Öl nach und nach mit dem Schneebesen darunterschlagen und unter den Nudelsalat heben.

Zugedeckt mindestens eine Stunde durchziehen lassen (der Salat muss nicht in den Kühlschrank, und kann auch schon am Abend vorher zubereitet werden).

Vor dem Servieren den Salat nochmals durchmischen und abschmecken.

KLEINER WURSTSALAT

Zutaten für 10 Gläser

Für den Wurstsalat:

4 Saitenwürstchen
1 Salatgurke
1 Dose Gemüsemais (Abtropfgewicht 285g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Für die Salatsoße:

1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch
1 Esslöffel Rotweinessig
1 Teelöffel mittelscharfer Senf
3 Esslöffel Olivenöl
1 Prise Zucker

Außerdem:

10 Gläser (je 200 ml Inhalt)

Zubereitung:

Für den Salat Würstchen in Scheiben schneiden.

Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Salatgurke schälen und längs halbieren. Gurkenhälften in kleine Würfel schneiden.

Gurkenwürfel und Mais in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salatsoße Schalotte abziehen und klein würfeln.

Schnittlauch abspülen, trocken tupfen (einige Schnittlauchhalme zum Garnieren beiseitelegen) und in feine Röllchen schneiden.

Rotweinessig und Senf in einer Schüssel verrühren. Olivenöl unterschlagen. Schalottenwürfel und Schnittlauchröllchen unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Die Soße unter die Salatzutaten rühren. Den Salat 1 bis 2 Stunden gekühlt durchziehen lassen.

Den Salat in den Gläsern verteilen. Mit den beiseitegelegten Schnittlauchhalmen garnieren und gekühlt servieren.

BLÄTTERTEIG - SCHNECKEN

Zutaten für ca. 30 Stück:

3 Scheiben Toastbrot

1 Eiweiß

2 Esslöffel Pesto

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

Basilikum

Zubereitung:

Das Toastbrot entrinden und fein zerbröseln, mit dem Eiweiß verrühren

Das Pesto unter die Masse rühren.

Den Blätterteig entrollen. Erst längs halbieren, dann quer in der Mitte durchschneiden.

Die 4 Rechtecke mit der Füllung bestreichen, dabei an der Längsseite einen 1 cm breiten Rand freilassen.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad).

Jeweils 2 Platten aufeinanderlegen, und von der Längsseite her locker aufrollen. Die Teigrollen mit einem Sägemesser in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Im Backofen ca. 12 Minuten backen. Warm oder kalt servieren und mit Basilikum garnieren.

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE

Zutaten:

Mini-Mozzarellakugeln
kleine Kirschtomaten
Basilikumblätter
Pesto
Olivenöl

Außerdem:

Holzspieße
kleine Gläser

Zubereitung:

Tomaten, Mozzarella und Basilikum abwechselnd aufspießen und je einen Spieß ins Glas stellen.

Pesto mit Olivenöl verrühren und die Spieße damit beträufeln.

PARTY-HÄPPCHEN

Zutaten:

Brot (verschiedene Sorten Baguette, Pumpernickel...)
Butter zum Bestreichen (man kann aber auch Frischkäse, Senf, Mayonnaise, oder Ketchup nehmen)
Wurst (Salami, Schinken ...)
Käse (Emmentaler, Gouda, Frischkäse...)
Fisch (geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, eingelegte Heringe ...)

Zum Garnieren:

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Essiggurken, Silberzwiebeln, Mayonnaise ...

Zubereitung:

Kleine Brotscheiben nach Belieben belegen und garnieren.

Seid kreativ, aber achtet darauf, dass der Belag und die Deko geschmacklich und farblich zusammenpassen !

BUNTE LÖFFELBISKUITS

Zutaten für 36 Stück:

125 g Kuchenglasur dunkel

125 g Kuchenglasur hell

250 g Löffelbiskuits

Zum Dekorieren:

je 1-2 Esslöffel Gebäckschmuck nach eigener Wahl:

z.B. Glitzerzucker, Schokostreusel, Zuckerherzen, gehackte Nüsse usw.

Zubereitung:

Für den Guss die beiden Kuchenglasuren nach Packungsanweisung erwärmen.

In der Zwischenzeit ein Backblech oder Tablett mit Backpapier belegen.

Die erwärmte Kuchenglasur jeweils in eine Tasse füllen. Die eine Hälfte der Löffelbiskuits zu etwa einem Drittel in den Guss tauchen, etwas abtropfen lassen und mit den unterschiedlichen Dekomaterialien bestreuen.

Anschließend zum Trocknen auf das Backpapier legen.

Verzierte Schoko-Löffelbiskuits in kleinen Pappbechern oder hübschen, kleinen Gläsern anrichten.

Tipp: Die Mengen der Streudeko gelten bei Verwendung mehrerer unterschiedlicher Sorten. Insgesamt werden etwa 100g Streusel benötigt.

Das hängt auch davon ab, wie dick die Streusel aufgestreut werden.

OBSTSALAT

Zutaten für 10 Portionen:

etwa 1 kg gemischtes Obst, je nach Geschmack und Saison
3 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
Minzblätter zur Dekoration

Zubereitung:

Das Obst waschen, je nach Sorte vorbereiten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Alles in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Honig oder Ahornsirup dazugeben und vorsichtig vermengen.

Obstsalat mit Frischhaltefolie zudecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren den Obstsalat in kleine Gläser füllen, und mit Minze dekorieren.

Tipp:

Wer mag, kann auch noch etwas geschlagene Sahne darauf geben !

SÜSSE PARTY-HÄPPCHEN

Zutaten:

Rührkuchen
Marmelade
Minzblätter
Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Apfelstückchen ...)
Holzspieße

Zubereitung:

Rührkuchen in Würfel schneiden, mit etwas Marmelade bestreichen und je ein Minzblatt und eine Frucht mit einem Spieß daraufstecken.

SHIRLEY TEMPLE

Zutaten für 6 Gläser:

6 Esslöffel Grenadine-Sirup

1,2 l Sprite

6 Cocktailkirschen

6 Strohhalme

Eiswürfel

Zubereitung:

Eiswürfel in die Gläser geben, je ein Esslöffel Grenadine dazu und mit Sprite aufgießen.

Mit je einer Cocktailkirsche und einem lustigen Strohhalm servieren.

LANDFRAUEN-DRINK

Zutaten:

Kräuter (Minze, Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Wildkräuter ...)

Früchte (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren ...)

unbehandelte Zitrone

Mineralwasser

Holzspieße

Zubereitung:

Kräuter, Früchte und Zitronenscheiben in einen Glaskrug geben, mit Wasser aufgießen und ziehen lassen.

Ein paar Früchte und Kräuter aufspießen, den Spieß ins Glas stellen und mit dem aromatisierten Wasser aufgießen.

Tipp:

Wer möchte, kann auch noch essbare Blüten dazugeben !