

Kochstudio 24.03.2012

„Süße und herzhafte Speisen für den Kindergeburtstag“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Hexenbowle
Monsterschleim
Knuspergurke
Spaghettinester
Tortellini Spießchen



Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter
www.swk.de >Freizeit & Familie >mehr Info>Kochen mit SWK



Hexenbowle

1 L Früchtetee kochen und erkalten lassen.

1 L Traubensaft

1 Glas Sauerkirschen und

1 Dose Fruchtcocktail hinzufügen und verrühren. Kurz vor dem Servieren

750 ml Mineralwasser aufgießen.

Monsterschleim

1 Päck. Wackelpudding (Kirsche/Johannisbeere) nach Packungsanweisung einen Tag vorher zubereiten.

Aus dem Wackelpudding Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

500 ml Orangensaft

500 ml Johannisbeer-
oder
Kirschsaff

hinzufügen und leicht verrühren.

Vor dem Servieren

500 ml Kindercola

dazugeben.

Knuspergurke

- | | | |
|------|--------------------|---|
| 1 | Salatgurke | waschen, schälen,

(Biogurken oder frisch aus dem Garten nicht schälen)

halbieren, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. |
| 3 | Scheiben Toastbrot | in Würfel schneiden und in der Pfanne mit |
| 1 EL | Butter | rösten.

Die Brotwürfel kurz vor dem Servieren mit den Gurken mischen. |
| | Etwas Salz | und |
| 1 TL | Öl | hinzufügen. |

Spaghettinester

500 g Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen.

200 g Käse nach Geschmack reiben.

50 g rohen Schinken würfeln
oder Schinkenwürfel nehmen.

3 Eier Die fertig gekochten Spaghetti in eine Schüssel geben. 150 g Käse, hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermischen.

½ TL Salz Mit

1 Prise Pfeffer und

1 Prise Muskat würzen.

1 Backblech mit

Backpapier auslegen, und aus den Spaghetti kleine Nester darauf formen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

1 kl. D. Tomaten-Stücke

2 EL Sahne , die Schinkenwürfel

etwas Oregano und

etwas Basilikum verrühren. Die Masse in die Nester füllen, den restlichen Käse darauf verteilen. Die Nester im Backofen 10- 15 Min. backen.

Tortellini Spießchen

- 200 g Putenfleisch in kleine Würfel schneiden.
- 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenwürfel darin goldbraun anbraten. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen.
- 70 g Tortellini nach Packungsangabe kochen.
- 150 g Kirschtomaten halbieren.
- Spieße Fleisch Nudeln und Tomaten auf stecken.
- Vor dem Servieren eine **Marinade** herstellen:
- ½ Bund Basilikum Blätter abzupfen und klein hacken.
- 1 EL Essig
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer und
- 6 EL Olivenöl vermengen und diese Marinade auf die Spieße gießen.

Muffins mit Inhalt

2	Eier	mit
80 g	Zucker	schaumig rühren. So lange rühren bis eine weiße Creme entsteht.
150 ml	Öl	und
250 ml	Milch	dazugeben und verrühren.
Den Backofen auf 200° C vorheizen.		
300 g	Mehl	mit
2 TL	Backpulver	
½ TL	Natron	und
1 Prise	Salz	mischen und auf den Teigansatz mischen. Vorsichtig unterheben.
kleine Haribo oder Schokoriegel		Den Teig in Muffinsförmchen füllen und im Teig versenken.
Die Muffins 20 bis 30 Min backen.		