

Gartenparty

Kinderkochkurs Sommer 2024

Wassermelonen-Limo

Nudelsalat mit Phantasie-Topping

Bunte Lieblingsspieße

mit Gewürzmayo

Blaubeertorte mit Vanilleeis



AggerEnergie Kochstudio
02261 3003-120
vera.zielberg@aggerenergie.de

Wassermelonen-Limo

Für 8 Gläser

700 g	Wassermelone	in grobe Stücke schneiden und die Kerne entfernen. (Zur Deko kannst du gerne vorher noch ein kleines Stück mit Schale beiseitelegen.)
1	Zitrone	auspressen, dann die Melonenstücke, den Zitronensaft und
2 EL	Agavensirup	in den Thermomix geben und alles 1 Minute auf Stufe 8 pürieren. Mit kaltem
500 ml	Mineralwasser	auffüllen in Gläser füllen und mit Eiswürfeln servieren. Nach Wunsch noch
	Melonenscheiben/ Melonenbällchen	zugeben.

Nudelsalat mit Phantasie-Topping

Zutaten für ca. 6 Portionen

2 TL Salz
250 g Nudeln nach Wahl
(Schleifen,
Hörnchen,...)

Nudeln kochen:

Gib 2,5 l Wasser in einen großen Topf, gib dazu, mit Deckel drauf kochen. Gib dann dazu und koche sie

in 8-10 Min. bissfest. Nudeln abgießen, leicht abkühlen lassen.

1 TL gekörnte
Gemüsebrühe
100 ml warmen Wasser
1/2 Zitrone
200 g Frischkäse
2 EL Rapsöl
3-4 EL Ketchup
2 EL Gurkenwasser
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Sauce für den Nudelsalat:

mit verrühren.
auspressen.
mit der Gemüsebrühe und dem Zitronensaft mischen.

und
und
dazugeben und mit würzen.

waschen, trocken tupfen, mit der Schere in feine Röllchen schneiden und zur Sauce geben.

Die Sauce mit den noch warmen Nudeln vermischen und ziehen lassen. Wenn der Salat zu trocken ist, noch etwas Brühe oder Gurkenwasser zugeben.

Für das Phantasie-Topping eine Platte bereitstellen und folgendes vorbereiten:

1 kleine Dose Mais
Salz und Pfeffer
5 Cocktailtomaten
Salz und Pfeffer

abgießen, mit würzen und auf die Platte geben.

waschen, halbieren und auf die Platte geben, mit würzen.

1 große Möhre
3 EL Tiefkühlerbsen
2-3 EL Wasser
1/2 TL gekörnte
Gemüsebrühe

mit einem Sparschäler schälen, der Länge nach vierteln und dann in Würfel schneiden. Gib Möhren mit in einen kleinen Topf und und

dazu, gare das Gemüse 5 Minuten, abgießen und auf die Platte geben.

Von die Pelle entfernen und in Würfel schneiden, auf die Platte geben.

1/4 Fleischwurstling

Nudeln nochmals abschmecken, in eine Schüssel geben und nach Wunsch mit den Phantasie-Toppings essen. **Tipp:** Außerdem passen Paprikawürfel, Schinkenwürfel, Gurkenwürfel, Eier...

Bunte Lieblingsspieße vom Grill oder aus der Pfanne

Bei dem Gericht benötigst du deine Lieblingszutaten und steckst diese einfach auf einen Metall- oder Holzspieß. Holzspieße vor dem Gebrauch für 10 Minuten in Wasser einlegen, dann kannst du die Stücke nachher besser davon abziehen.

Zutaten die du zum Aufspießen vorbereiten kannst:

Kleine Pellkartoffel	Gib hierzu die sauberen, ungeschälten Kartoffeln in den Topf, bedecke diese mit kaltem Wasser und gib 1 TL Salz dazu. Gib einen Deckel auf den Topf und koche die Kartoffeln 20-30 Minuten, dann abgießen, vielleicht pellen und aufspießen.
Cocktailtomaten	waschen
Minimozzarella	abgießen
Zucchini	waschen und in grobe Würfel oder Scheiben schneiden
Paprika	halbieren, entkernen und waschen. Dann in grobe Würfel schneiden.
Maiskolben	wenn noch nicht gegart, dann ca. 10 Minuten in einem Topf mit wenig Wasser garen. Dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Hähnchenbrustfilet	abwaschen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Dann in Würfel schneiden.
Grillbratwurst	in Stücke schneiden.
Marinade	2 EL Olivenöl mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer verrühren. Kräuter nach Wunsch z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin zerkleinern und zugeben. Nun bestreichst du die Spieße damit.

Jetzt geht es ans Garen:



	Entweder auf einem Grill von allen Seiten insgesamt 10 Minuten grillen. Oder
1 EL Olivenöl	in eine Pfanne geben und die Spieße darin von allen Seiten ca. 10 Minuten braten.

Gewürzmayo

Als Grundrezept:

		Gib
100 g	Miracle Wip	mit
100 g	Joghurt	in einer kleinen Schüssel verrühren, mit
	Salz	würzen.

Variationen nach Geschmack:

Currymayo zum Grundrezept noch:

1 EL	Curry	und
1 Prise	Zucker	unterrühren.

Gurkenmayo zum Grundrezept noch:

1	Gewürzgurke	in kleine Würfel schneiden.
½ Bund	Schnittlauch	waschen, trocken schütteln und mit der Schere in Röllchen schneiden. Unterrühren und mit
	Pfeffer	abschmecken.

Kräutermayo zum Grundrezept noch:

¼ Bund	Schnittlauch	waschen, trocken schütteln, mit der Schere in Röllchen schneiden. Von
4	Petersilienstielen	die Blätter abzupfen, waschen und klein schneiden. Zugeben und mit
	Pfeffer	würzen.

Blaubeertorte mit Vanilleeis

Für 1 Backblech

Lebensmittel alle vorher abwiegen:

500 g	Blaubeeren	vorsichtig in einem Sieb waschen und gut abtropfen lassen. Gib
150 g	Butter	in einen kleinen Topf, vorsichtig solange erhitzen, bis sie flüssig ist.
4	Eier	in eine Schüssel geben und mit den Mixstäben des Handrührgerätes kurz schlagen, danach lass
200 g	Zucker	und
2 P.	Vanillezucker	einrieseln. Jetzt so lange mit dem Mixer schlagen, bis eine weiße, feste Creme entstanden ist.
300 g	Mehl	Gib
2 TL	Backpulver	und
		in eine Schüssel und mische beides. Dann zu der Eimasse geben, vorsichtig unterrühren. Die flüssige Butter ebenfalls zum Teig geben.
	Backpapier	Ein Backblech mit auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Die Beeren auf den Teig geben und im heißen Backofen bei 190°C 30 Min. backen, abkühlen lassen. Bestäube den fertigen Kuchen mit
	Puderzucker	
	Vanilleeis	Kuchen in kleine Stücke schneiden, auf Dessertteller geben. Eine Kugel
	Blaubeeren	daneben geben. Nach Wunsch noch ein paar dazulegen und servieren.

Idee: Kuchen mit geschmolzener Schokolade verzieren.

