

---

**Teigwarengratin**

---

**Zutaten (pro Kind)** 40 g Teigwaren  
40 g Reibkäse

**Zutaten  
(pro 6 Kinder)** 1 Ei  
¼ l Rahm oder Milch

**Zutaten (Allgem.)** Bouillon, Muskatnuss, Butter

**Zubereitung** Ei, Rahm/Milch und Käse mischen  
Bouillon und Muskatnuss dazugeben,  
mischen  
Teigwaren in gebutterte Form geben und mit  
Guss übergiessen  
Überbacken: 180° / 30–45 min

**Tipps** Menge Teigwaren entspricht Trocken-  
gewicht, bei Restenverwertung 1–1½ ge-  
häufte Schöpflöffel pro Kind rechnen  
Kinder lieben Ketchup zum Gratin  
evtl. Schinken oder Wurstscheiben darunter  
mischen (z. Bsp. Resten Wienerli, Cervelat)  
Anstelle von Teigwaren, Reis oder Spätzli  
verwenden  
Spätzli, Teigwaren und Kartoffeln lassen sich  
mischen

**Dazu passen** Kartoffelgratin (R10, R11), caramelisierter  
Apfelstrudel (R51)

---

## Kräuterquark

---

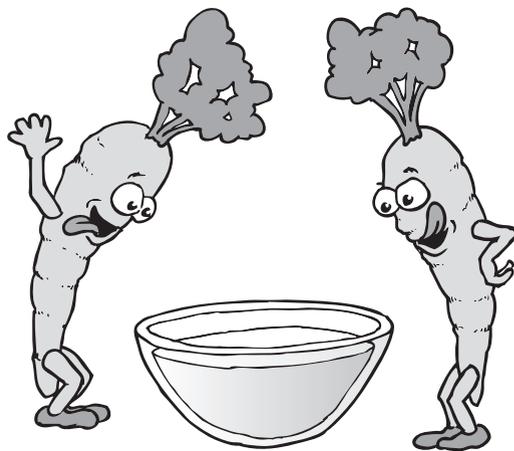
**Zutaten** 200 g Magerquark  
**(für 40 Kinder)** 200 g Crème Fraiche (mit Kräutern)  
1 Bund Peterli (gehackt)  
1 Bund Schnittlauch (gehackt)

**Zubereitung** alle Zutaten mischen  
mit Salz und Pfeffer abschmecken

**Tipp** mit Knoblauch abschmecken

**Dazu passen** Gschwelti (R7)  
Gemüse-Dipp (R28)

**Restenverwertung** als Sauce für Gurkensalat



## Zweifarbiger Sirupdrink

**Zutaten** Citro oder Wasser  
Lebensmittelfarbe  
dunkler Sirup (Cassis, Waldbeeren)

**Zubereitung** Wasser oder Citro evtl. mit Lebensmittelfarben färben und ins Glas giessen  
langsam etwas Sirup hinzufügen  
(da der Sirup schwerer ist, bleibt er unten im Glas und durchmischt sich nicht mit dem Wasser)

**Tipps** Gläser mit Zuckerrand dekorieren:  
Zucker mit wenig Lebensmittelfarbe einfärben, Glasrand erst im Zitronensaft, anschliessend im Zucker eintunken.



## Schokoladekuchen

<b>Zutaten</b> (pro Cake, für ca. 12 – 14 Kinder)	200 g	Butter
	200 g	Zucker
	5	Eier
	1 gr. Prise	Salz
	200 g	Kochschokolade
	200 g	Mandeln

**Zubereitung** Butter (weich), Zucker, Eier, Salz zusammen schaumig rühren  
Schokolade im Wasserbad schmelzen  
alles mischen  
Backen: 160° / 55 min

**Tipp** schmeckt am 2. Tag besser

