
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

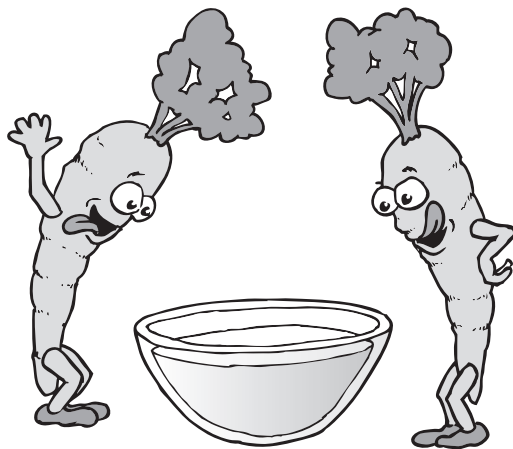
Zutaten 200 g Magerquark
(für 40 Kinder) 200 g Crème Fraiche (mit Kräutern)
1 Bund Peterli (gehackt)
1 Bund Schnittlauch (gehackt)

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

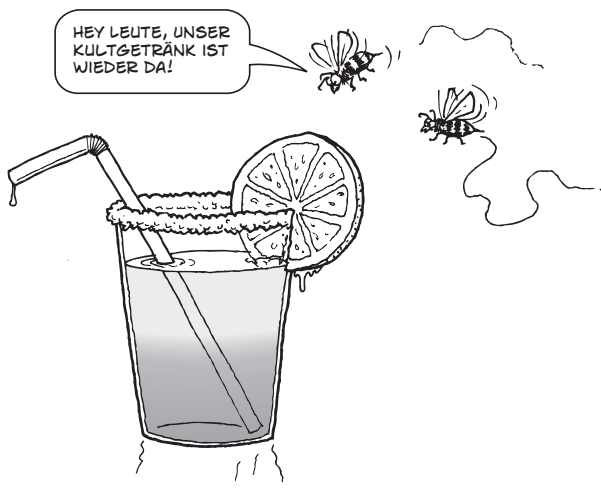


Zweifarbiger Sirupdrink

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

Zutaten (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

