



## Minipizza

\* \* \*

Geflügelsticks in Sesamkruste  
Minischnitzel in Knusperhülle  
gebratenes Gemüse mit Kräuterdip  
Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Quark mit Früchten

### Zutaten: für 20 Personen:

#### Pizza

800 g Mehl, 2 Würfel Hefe, 400 ml lauwarmes Wasser, 5 EL Olivenöl  
Salz, Prise Zucker.

- das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken
- die Hefe hineinbröseln, und mit etwas Zucker bestreuen
- einen Teil des lauwarmen Wassers mit der Hefe vermischen und mit einem Tuch abgedeckt ca. 20 min. gehen lassen.
- den Teig mit dem restlichen Wasser, Olivenöl und dem Salz kräftig durchkneten und an einem warmen Ort noch mal eine Stunde gehen lassen.
- den Teig nochmals gut durchkneten, je nach gewünschter Pizzagröße ausrollen
- und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- mit der erkalteten Tomatensauce bestreichen, mit geriebenen Käse bestreuen
- und nach Belieben belegen
- bei 200 ° ca. 15-20 Min. im Backofen backen.



#### Tomatensauce für die Pizza

450 g Tomatenwürfel aus der Dose, 100 g Zwiebeln, 50 ml Olivenöl, 1 Tube Tomatenmark, 100 g Gemüsebrühe,  
Gewürze : (Salz, Pfeffer, Zucker), 20 g Kräuter (Basilikum, Oregano).

- die Zwiebel in Würfel schneiden und mit Olivenöl anbraten.
- die Tomaten und das Tomatenmark dazugeben, kurz mit anbraten und mit der Gemüsebrühe auffüllen
- würzen und ungefähr 20 Minuten kochen, abschmecken und mit den Kräutern verfeinern.



Belag: Als Belag geriebener Emmentaler oder Mozzarella und nach Wunsch Salami oder Gemüse oder Thunfisch usw.

## Geflügelsticks in Sesamkruste, Minischnitzel in Krusperhülle:

1,5 kg Putenbrust, 1,5 kg Schweinerücken, Sesam, Cornflakes, 4 Eier, 100 g Mehl, Rapsöl zum Braten, Salz,

- die Putenbrust in kleine Sticks schneiden
- den Schweinerücken in kleine Schnitzel schneiden
- das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- die Geflügelsticks mit Mehl, verquirltem Ei und Sesam panieren
- die Minischnitzel mit Mehl, verquirltem Ei und zerdrückten Cornflakes panieren
- das Fleisch in der Pfanne goldgelb braten



## Gebratenes Gemüse

700 g Karotten, 700 g Kohlrabi, 700 g bunter Paprika, 700 g Zucchini, 50 ml Olivenöl, 200 ml Gemüsebrühe, Gewürze: (Salz, Pfeffer, Muskatnuss), 50 g Kräuter.

- Die Karotten und den Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden,
- Zucchini waschen und in Halbmonde schneiden
- Paprika waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in große Würfel schneiden.
- Karotten und Kohlrabi werden in einer Pfanne vorsichtig und langsam angebraten,
- mit etwas Gemüsebrühe abgelöscht.
- nach ungefähr 5 Minuten die Paprika dazugeben und nochmals 3 Minuten mitbraten, dann die Zucchini dazugeben, kurz mitbraten und bei Bedarf mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- mit wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen; zum Schluss die Kräuter unterheben.

## Kräuterdip

1 Päckchen Grüne Soße, 500 g Magerquark, 500 g Schmand,  $\frac{1}{2}$  Zitrone, Salz, Pfeffer

- die Kräuter der Grünen Soße zupfen, gründlich waschen und fein hacken
- mit dem Quark, Schmand und den Gewürzen vermischen und mit frischem Zitronensaft abschmecken

## Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen

3 kg neue Kartoffeln, Gewürze: (Salz, Pfeffer, Paprikapulver),  
40 g Rosmarin, 40 ml Rapsöl



- die neuen Kartoffeln mit der Schale gründliche waschen und in gleichmäßige Ecken schneiden
- auf ein Backblech legen und mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen
- mit etwas Rapsöl beträufeln und in dem Ofen bei 150 Grad ungefähr 45 Minuten schieben.
- kurz vor Ende der Garzeit mit frisch geschnittenem Rosmarin bestreuen

## Dessert

### Quark mit Beeren



2 kg Quark, 200 ml Milch, 50 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote, 1,0 kg Beeren,  
40 g Minze frisch.

Rote, gelbe und schwarze Fruchtsaucen zum Verzieren.

- den Quark mit der Milch in einer Schüssel anrühren und mit Zucker und Vanillemark abschmecken.
- Beeren kurz waschen, putzen und je nach Größe klein schneiden.
- 2 Löffel Quark auf einen Teller geben, mit den Beeren, den bunten Fruchtsaucen und der Minze nach eigener Idee verzieren.

**Wir wünschen Euch viel Spaß beim Kochen und Essen.**