

Kidsmenü

Vorspeise

Frischkäse im Blätterteig, Karottensalat und schwarzer Sesam

250g Frischkäse

50g Tomatenpesto von Bioladen

2 Eigelb

Salz, Pfeffer, Zucker

2 Karotten

Erdnussöl

Balsamicoessig hell

Orangensaft

Schwarzer Sesam

Blätterteig

1 Eiweiß

Erbsen

Aus dem Blätterteig Kreise ausstechen (für eine Portion benötigt man 2) Aus einem Kreis mit einem kleineren Ausstecher ein Ring ausstechen. Den Kreis auf ein Blech mit Backpapier legen mit Eiweiß einpinseln und den Ring drauflegen, erneut einpinseln. Bei 160° 10min backen.

Frischkäse mit Tomatenpesto und Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Mulde vom Blätterteig etwas Käsecreme geben und erneut 5min backen.

Karotten schälen und mit dem Spiralschneider schneiden und mit Erdnussöl, Orangensaft, Balsamicoessig marinieren und mit Salz, Zucker abschmecken.

Frischkäse-Blätterteigkörnchen auf den Teller geben, Karottensalat dazugeben und mit schwarzen Sesam und Erbsen bestreuen.

Hauptspeise

Gemüsenudeln mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan

Kohlrabi

Karotten

Zucchini (gewaschen)

Tomaten (gewaschen)

Schalotten

Öl, Butter

Salz, Zucker

Parmesan

Olivenöl

Schalotten in Ringe schneiden, Tomaten grob schneiden und mit Öl und Butter anschwitzen. Alles 10 Min. weich kochen. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Kohlrabi, Karotten schälen und mit der Zucchini im Spiralschneider auf großer Stufe zu Gemüsenudeln schneiden. Mit Olivenöl die Gemüsenudeln anbraten und mit Salz abschmecken.

Gemüsenudeln auf dem Teller anrichten und die geschmolzenen Tomaten dazugeben.

Mit Parmesan bestreuen.

Nachspeise

Schmandtarte mit Erdbeer-Orangen-Salat

Mürbeteig:

250g Mehl

125g Butter

125g Butter

3 Eier

Alles verkneten, auf Backpapier ausrollen, mit einer Gabel einstechen und blind bei 170° 10 min backen.

Schmand:

350g Schmand

30g Eigelb

30g Zucker

10g Puddingpulver

Alles verrühren. Auf den Teig geben und bei 140° 20 min backen. Vor dem Schneiden kaltstellen.

Erdbeeren

Orangen

Minze oder Sauerampfer

Erdbeeren waschen und vierteln, Orangen schälen und filetieren. Minze oder Sauerampfer zupfen. Alles mischen.

Guten Appetit!!