

Endlich Ferien – Kochspaß Tag 5

Grünes Süsspchen

2 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 EL Butter
750 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Saft von 1 Zitrone
Evtl. 1/2 EL Speisestärke
1 EL kalte Milch

Petersilie putzen, waschen, trocken tupfen und klein hacken. Knoblauch und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen. Die gehackte Petersilie und die Sahne zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Alles noch einmal zum Kochen bringen und abschmecken. Eventuell die Speisestärke mit der Milch verrühren und die Suppe damit andicken.

Hack-Lauch-Nudel-Pfanne (4-6 Pers.)

500 g Hackfleisch
2 Stangen Lauch
Salz und Pfeffer
Chili nach Geschmack
500 g Nudeln

Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Hackfleisch krümelig anbraten. Lauch putzen und in feine Streifen schneiden und zu dem Hackfleisch geben. Etwas Wasser zugeben und dünsten lassen. Die gekochten Nudeln unterheben und kräftig würzen.

Obstspieße mit Schokolade

Bananen
Weintrauben
Birne
Apfel
Kiwi
Erdbeeren
Ananas
Schokolade, verschiedene Sorten
Schaschlikspieße

Obst waschen, evtl. schälen und in große Stücke schneiden. Auf die Schaschlikspieße stecken und mit geschmolzener Schokolade überziehen.

Wir wünschen Euch viel Freude beim Ausprobieren und tolle Ferien!

Bleibt gesund. 😊

