

# Blätterteig mit Gemüsefüllung

## Zutaten für 10 Personen als Vorspeise:

1 Paket Blätterteig  
75g Zucchini  
40g Champignons  
1 kl. Zwiebel  
1 ½ EL Margarine  
75 g Frischkäse  
40 g geriebener Käse  
1 ½ EL gehackte Kräuter  
Salz, Pfeffer  
1 Ei

## Arbeitsmittel:

2 Schneidmesser  
2 Schneidebretter  
1 Pfanne  
1 Abfallschüssel  
1 Rührschüssel  
Zwei Tassen  
1 Esslöffel  
1 Backblech  
Backpapier

## Zubereitung:

1. Blätterteigscheiben auf das Backpapier legen und je nach Wunsch zuschneiden.
2. Zucchini waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Champignons mit Krepppapier säubern, in feine Scheiben schneiden.
4. Zwiebel pellen und würfeln.
5. Margarine in der Pfanne zerlassen und das Gemüse kurz andünsten. Danach das Gemüse auskühlen lassen.
6. Kräuterfrischkäse, geriebenen Käse und Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Gemüse mischen.
7. Das Ei trennen.
8. 1 Teelöffel von der Füllung in die Mitte jeder Scheibe des Blätterteigs legen.
9. Die Ränder des Teiges mit Eiweiß bestreichen.
10. Teig übereinander klappen und mit einer Gabel die Teigränder fest andrücken.
11. Eigelb mit 1 El Milch verrühren und die Teigtasche damit bestreichen.
12. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.
13. Oder als Füllung 4 Feigen klein schneiden und mit einer Packung Ziegenfrischkäse (ca. 150 Gramm) vermischen.

# Tomaten-Schmand-Dip (für ca. 15 Personen)

## Arbeitsmittel:

Pürierstab

Löffel

Rührschüssel

Abfallschüssel

Knoblauchpresse

## Zutaten:

6 getrocknete Tomaten

1 Knoblauchzehe

200g Schmand

200g Frischkäse

Ca. 3 El. Tomatenmark

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in der Rührschüssel pürieren.
2. Die Knoblauchzehe schälen, dann durch die Knoblauchpresse pressen und in die Rührschüssel füllen.
3. Dann die anderen Zutaten hinzugeben und verrühren.
4. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Italienischer Nudelsalat

## Zutaten für 20 Personen

750g Nudeln, z.B kleine Röhrennudeln oder andere

600g Mozzarella

450g Tomaten, getrocknete, in Öl

500g Cocktailtomaten

300g Rucola

(450g Parmaschinken oder gekochter Schinken)

150g Pinienkerne

Salz und Pfeffer

## Für das Dressing:

3 Zehen Knoblauch

210 ml Olivenöl

9 EL Balsamico

3 TL Pesto, z.BBasilikumpesto

3 TL Senf

1 TL Honig

Parmesan, frisch geriebener

## Arbeitsmaterial:

Messer, Esslöffel, Teelöffel, Abfallschüssel, Schneidebrett, Küchenreibe, Sieb, Salatschleuder

Messbecher

## Zubereitung:

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit die Pinienkerne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anbräunen.
3. Der Rucola wird gewaschen, trocken geschleudert und danach zerkleinert. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die getrockneten Tomaten und den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den Parmaschinken in Streifen schneiden.
4. Die Nudeln abgießen und anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und diese verrühren, salzen und pfeffern.
5. Für das Dressing das Olivenöl, Balsamico, die gepresste Knoblauchzehe, das Pesto, Senf und den Honig vermischen. Das Dressing wird über den Salat gegeben und es wird alles gut durchgerührt. Zum Schluss wird etwas Parmesan (gehobelt) über den Salat gegeben.

# Schneewittchens Erdbeertraum

## Zutaten für 20 Personen:

- 200 g + 100 g Zartbitterschokolade
- 300 g + 300 g Schlagsahne
- 200 g Löffelbiskuits
- 500 g Magerquark
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 kg Erdbeeren

## Arbeitsgeräte:

Kleiner Topf, 4 Kunststoff-Rührschüsseln, 2 Schneidbretter, 2 Schälmesser, 1 Messer, Abfallschale

## Zubereitung:

1. Löffelbiskuits in kleine Abschnitte brechen, aber nicht zermahlen. 200g Schokolade in Stücke teilen. 300 g Sahne erhitzen, vom Herd ziehen. Schokolade darin unter Rühren auflösen. 20 Gläser mit Löffelbiskuits auslegen. Schokosahne vorsichtig gleichmäßig darübergießen, ohne den Glasrand zu treffen und ca. 15Minuten kalt stellen.
2. Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker verrühren. 300 g Sahne steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Sahne unter die Frischkäsemasse heben und alles mit Hilfe eines Spritzbeutels auf den Löffelbiskuits verteilen.
3. Zugedeckt kalt stellen.
4. 100 g Schokolade in grobe Stücke hacken. Erdbeeren waschen, putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren und Schokolade auf der Frischkäsecreme verteilen.