

Zutatenliste „Kochen mit Kevin“

Dienstag 2.6.2020

Pfannenkuchensuppe (4 Personen)

- 2 Eier
- 200ml Milch
- 100g Mehl
- 50g Butter oder Butterschmalz
- Muskatnuss

- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Bund Petersilie
- 2 Liter Wasser
- etwas instant Gemüsebrühe

Pfannenkuchen (4 Personen)

- 4 Eier
- 400ml Milch
- 200g Mehl
- 50g Puderzucker
- 50g Butter
- (Zimt und Zucker zum Bestreuen und/oder Marmelade etc.)

Wichtige Werkzeuge:

- Schneebesen
- Pfanne
- Großer Topf
- Schneidbrett und Messer

Mittwoch 3.6.2020

Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch oder Reis (4 Personen)

- 4 Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Langkornreis als Beilage oder
- 300g Langkornreis, wenn dies die Füllung sein soll
- 400g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL ÖL
- 250ml Gemüsebrühe
- 1EL Tomatenmark
- 250g Passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Basilikum, Paprika

Milchreis mit Aprikosen (4 Personen)

- 500ml Milch
- 3 EL Zucker
- Vanillestange oder 1pck. Vanillezucker
- 1 Becher (200g) Schlagsahne
- 1 kleine Dose Aprikosen
- 1 Bio Zitrone

Wichtige Werkzeuge :

- Auflaufform oder tiefes Backblech
- 1 großer Topf
- 1 mittelgroßer Topf
- Schneidbrett und Messer

Donnerstag 4.6.2020

Cookies (ca. 15 Stück)

- 250g Butter oder Magarine
- 200g brauner Zucker
- 175g Zucker
- 1Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 375g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 300g Schokodrops
- 200g gehackte Haselnüsse

Wichtige Werkzeuge:

- Küchenmaschine oder Handrührgerät
- Backblech mit Backpapier

Freitag 5.6.2020

Gemüserisotto (4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 50g Butter
- 200g Gemüse nach Wahl (z.B. Karotten, Erbsen, Zucchini, Tomaten, Lauch usw.)
- 200g Risottoreis
- 450ml Gemüsebrühe
- 2 EL Parmesan gerieben
- Salz

Schokopudding (4 Personen)

- 250ml Milch
- 130g Schokolade
- 1 Becher (200g) Sahne
- 40g Zucker
- 1pck. Vanillezucker
- 35g Speisestärke
- 1 EL Kakaopulver

Wichtige Werkzeuge:

- Großer Topf
- Schneidebrett und Messer
- kleiner Topf
- Schneebesen

Montag 8.6.2020

Indianerkartoffeln mit Kräuterquark (4 Personen)

- 800g Kartoffeln
 - 2 EL Salz
 - 1 EL Paprikagewürz Edelsüß
 - 1 TL Currypulver
 - 1 TL Knoblauchpfeffer oder Knoblauch
-
- 250g Speisequark
 - Pfeffer
 - Salz
 - Kräuter nach Wahl (Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Basilikum)

Scheiterhaufen mit Obst (4 Personen)

- 5 alte Semmeln
- 250g Obst nach Wahl
- 500ml Milch
- 1Pck Vanillesaucenpulver
- 2 Eier
- 50g Zucker
- 70g Weiße Schokolade

Wichtige Werkzeuge:

- Schneidbrett und Messer, 2x Schüsseln, kleiner Topf
- Backblech mit Backpapier, Schneebesen,
- Auflauf oder Kastenform mit Papier ausgelegt

Dienstag 9.6.2020

Selbstgemachte Käsespätzle (4 Personen)

- 500g Weizenmehl
- 8 Eier
- 300ml Milch
- Salz
- Muskatnuss
- 200ml Sahne
- 400g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
- Fertige Röstzwiebeln nach Bedarf oder 1 Zwiebel in Scheiben schneiden und in der Pfanne leicht braun werden lassen

Kaiserschmarren mit Apfelmus (4 Personen)

- 4 Eier
- 50g Zucker
- 250ml Milch
- 130g Weizenmehl
- 1 Glas Apfelmus
- 50g Butter
- (Puderzucker zum abstauben)

Wichtige Werkzeuge:

- Topf
- Spätzle-hobel/Presse (etwas schwieriger, aber mit Holzbrett und 1 Messer geht es auch)
- 2 Pfannen
- Schüssel
- Küchenmaschine oder Handrührgerät

Mittwoch 10.6.2020

Würstelgulasch mit Semmelknödel (4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Würstel (Wiener, Debreziner o.ä.)
- 2 große Kartoffeln
- 500g passierte Tomaten
- 500ml Gemüsebrühe
- 3TL Paprikagewürz
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- Salz, Pfeffer

- 250g Knödelbrot
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 250ml Milch
- 3 Eier
- 20g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- ein wenig Semmelbrösel bei Bedarf

Wichtige Werkzeuge:

- Großer Topf
- Topf, Wok oder tiefe Pfanne
- Schneidbrett und Messer