NEXT STEP kocht!

LOS GEHT`S!

Pestoschnecken

einfach

15 + 15

3-4

Zutaten

- Blätterteig (fertig kaufen)
- 1 Glas Pesto nach Wahl

Tipp: Die Profis machen immer gleich zwei Sorten, dann doppelte Menge kaufen.

Zubereitung

1. Den Ofen vorheizen auf 200 Grad.
2. Blätterteig auf einem Backpapier ausbreiten und mit Pesto bestreichen
3. Den Teig einrollen und in ca. 25 kleine Scheiben schneiden.
4. Die geschnittenen Schnecken auf einem Blech ausbreiten, flach drücken und für ca. 15 Minuten backen bis sie schön knusprig sind.

Halten sich zwei bis drei Tage im Kühlschrank.

Leckerer Empfangssnack - direkt auf die Hand

Faule Festtagssuppe

einfach

15

3-4

Zutaten

- Brühe (instant)
- Maultaschen, Grieß-knödel (fertig kaufen)
- Karotten
- evtl. Nudeln wer mag

Zubereitung

1. Klar, man könnte hier einen größeren Aufwand treiben, Fleisch kochen, eierstich machen, ... Das machen wir wenn wirklich mehr Besuch da ist. Heute sind wir faul und genießen den Festtag ;)
2. In einem Topf Wasser aufkochen. Wenn das Wasser kocht, Brühe zugeben.
3. Währenddesen die Karotten schneiden. Wenn das Wasser kocht Karotten zugeben (brauchen je nach Dicke etwas länger). Danach die anderen Zutaten in den Topf geben. Kochen und servieren.

Die Klassische - immer wieder gut

Gang Nr. 2

Makarna Mantisi

moderat

30

3 - 4

Zutaten

- 400 g Schmetterlingsnudeln
- 3 mittlere Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 250 g Joghurt
- 6 EL Butter
- 300 g Rinderhackfleisch
- ½ TL Paprika
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. In einem großen Topf 3-4 Liter Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Nudeln darin unter gelegentlichem Rühren I2-I5 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und reiben. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Den Knoblauch mit Salz in den Joghurt geben und gut verrühren.
2. In einer Pfann die Hälfte der Butter zerlassen, die Zwiebeln, das Hackfleisch, Salz und Pfeffer hinzufügen. Und alles 7 Minuten braten.
3. In einer anderen Pfanne die restliche Butter zerlassen und mit dem Paprikapulver vermischen.
4. Die Nudeln abgießen. Beim Servieren die Nudeln auf die Teller geben, etwas von der Hackfleischmischung darauf verteilen. Dann den Joghurt darüber geben und zum Schluss mit der Paprikabutter beträufeln.

Anregung für Fortgeschrittene: Beim nächsten Mal Schneckennudeln verwenden, mit der Hackfleischmasse füllen und dann im Wasser kochen.

Türkischer Traum. Knoblauch angemessen verwenden ;)

Ravioli vom Blech

mittel

20 + 20

3 - 4

Zutaten

- 3 Möhren
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g getrocknete Tomaten
- 3 Packungen (à 250 g) Ravioli (z. B. mit Tomate-Mozzarella-Füllung)
- 4 EL Öl
- 200 ml Tomatensaft
- 1 TL Gemüsebrühe (instant)
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 Lauchzwiebeln
- Evtl. 50 g Parmesan

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C; Umluft 180°C). Wasser aufsetzen. Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Softtomaten grob in Stücke schneiden.
2. Ravioli kurz kochen. Vorbereitetes Gemüse, Softtomaten, Knoblauch, Ravioli und Öl auf einem Backblech mischen, gleichmäßig verteilen. Im heißen Backofen 18-20 Minuten backen.
3. ¼ Liter Wasser und Tomatensaft aufkochen, Brühe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Nach ca. 5 Minuten Tomatenbrühe über die Nudeln verteilen. Ravioli zu Ende garen, dabei zwischendurch noch ein- bis zwei Mal durchrühren.
4. Rucola waschen und trocken schüttein. Lauchzwiebein waschen, putzen und in Ringe schneiden. Parmesan grob raspeln und alles zusammen über die fertigen Ravioli streuen.

Perfektes Pastaglück aus dem Ofen

NEXT STEP kocht!

Noch Hunger?

Island-Feuer

mittel

20

3 - 4

Zutaten

- 250 g Himbeeren
- 1 EL Zucker
- 1 EL Himbeergeist
- 250 g Magerquark
- 2 EL Milch
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g Becher sahne
- 1 Banane
- 1 Kiwi

Zubereitung

Tipp: Etwas Sahne oder Früchte als Deko aufheben! Handrührgerät holen.

1. Himbeeren pürieren, Zucker und Himbeergeist zugeben.
2. Magerquark, Milch, Zucker und Zitronensaft verrühren
3. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
4. Die Banane und Kiwi pürieren
5. In Gläser oder Dessertschälchen füllen:
   zuerst (unten) das Himbeerpüree
   in der Mitte die Quarkmasse
   zuletzt (oben) das Kiwi-Bananenpüree
6. Mit Sahnetupfer oder Früchten verzieren
7. Ab in den Kühlschrank

Die Krönung des Abends

Beeren-Tarte

moderat

15 + 30

3 - 4

Zutaten

- 500 g Beeren (Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren) frisch oder gefroren
- 200 g Butter
- 200 g Mandeln, gehackt
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Weizenvollkornmehl
- Butter(schmalz) für die Form

Zubereitung

1. Die Beeren waschen, putzen und etwas abtropfen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen. Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Mehl dazugeben und mit den Fingern zügig zu einem Streuselteig verarbeiten.
3. Tarte- oder Kuchenform einfetten. Die Hälfte des Streuselteigs in die Form geben. Darauf die Beeren verteilen und den übrigen Streuselteig darüber streuen.
4. 30 Min. backen bei 180 °C

Tipp: Die Tarte hält sich 2 bis 3 Tage bei Zimmertemperatur.

Schmeckt nach Somer und steckt voller Wärme

NEXT STEP kocht!

Durst?

Korallen-Bowle

einfach

10 + 60

3 - 4

Zutaten

- 1/2 L Aprikosensaft
- 1/2 L Maracujasaft
- 1/4 L Kirchsaft
- 50 ml Zitronensaft
- 50 ml Grenadinesirup
- 1/4 L Tonicwater
- Evtl. Kirschen, Minze

Zubereitung

1. Die Säfte und den Grenadinesirup in ein Bowlengefäß geben, verrühren und für eine Stunde kühl stellen. Tonic water ebenfalls kalt stellen.
2. Longdrinkgläser zu etwa drei viertel mit der Bowle fülle und mit dem Tonicwater auffüllen.
3. Zum Schluss dekorieren.

Süß, kalt, alkoholfrei, lecker

Leuchtfeuer

einfach

15

3 - 4

Zutaten

- 300 ml Wasser
- 5 TL Zitronenteepulver (Instantprodukt)
- ¼ L Rotwein
- 2 TL Rum
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- etl. Zitronen

Zubereitung

1. Das Wasser aufkochen lassen und das Teepulver dann auflösen.
2. Wein, Rum und die Gewürze hinzufügen und kurz erhitzen (nicht kochen). Die Gewürze entfernen und das Getränk heiß servieren.

Warmer Punsch mit „Umdrehungen“