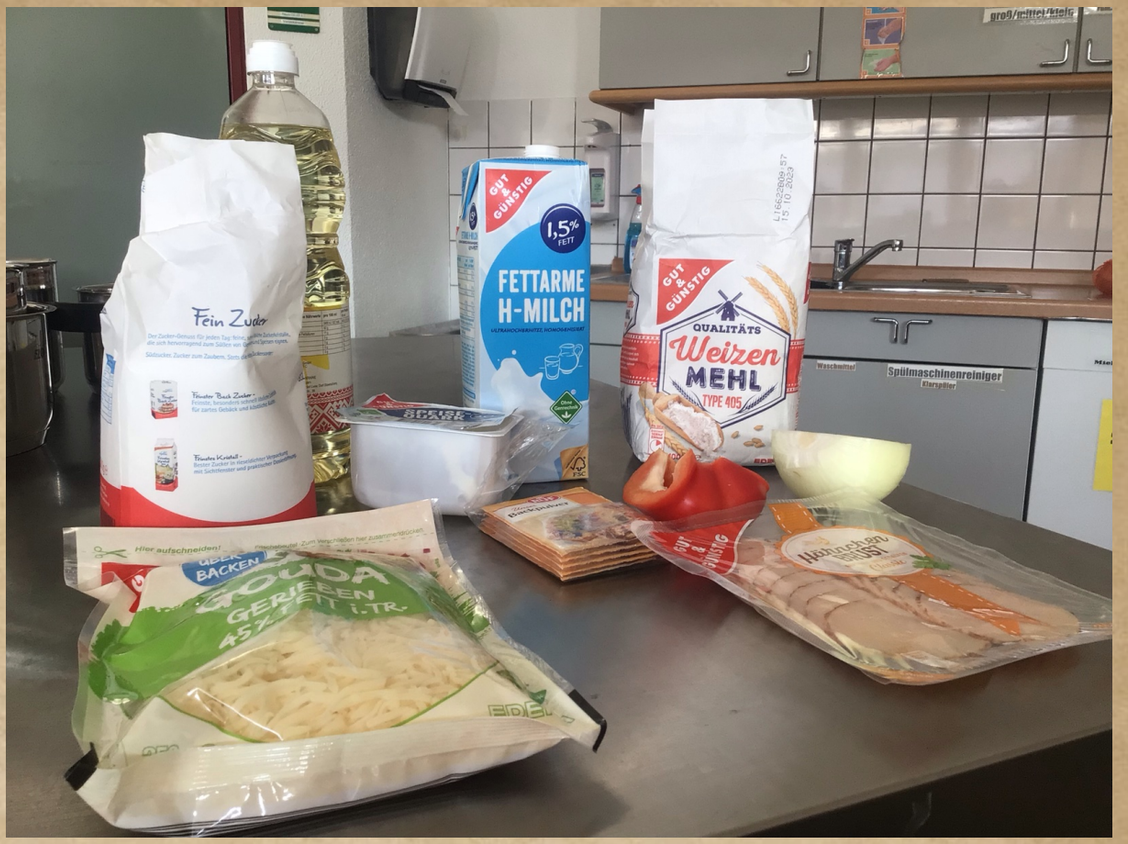
# Kochbuch

der Koch AG (Klasse 7-10)

Volkerschule

# Pizzabällchen




für ca. 15 Bällchen

**Zutaten**

300 g Mehl
250 g Quark
1 Päckchen Backpulver
8 EL Milch
6 EL Öl
1 TL Salz
1 Zwiebel
200 g geriebener Käse
100 g Schinkenwürfel
1 Paprika

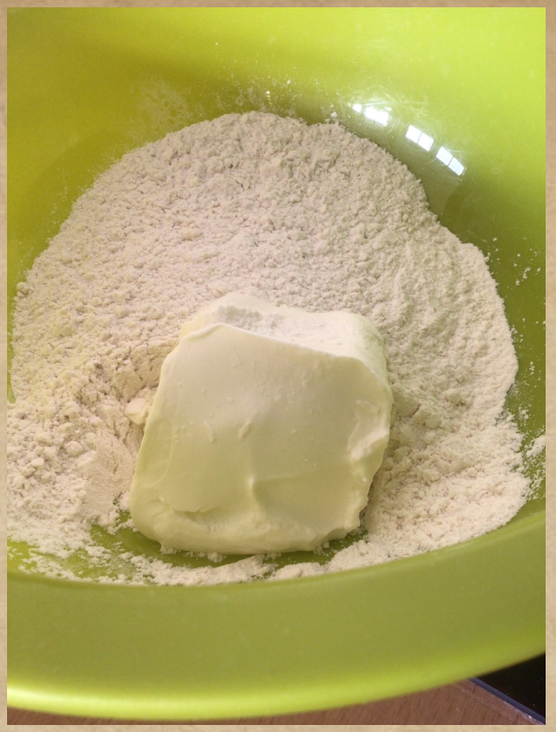
**Zubereitung**

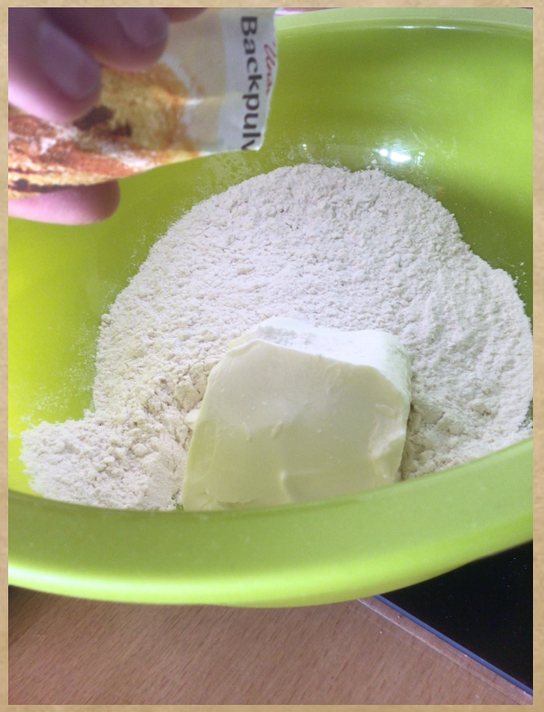
**1.)** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze
**2.)** Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
**3.)** Mehl, Quark, Backpulver, Milch, Öl, Salz und Zucker gut verkneten. Die übrigen Zutaten zum Teig geben. Noch mal durchkneten.
**4.)** Kleine Bällchen formen.
**5.)**Auf ein Backblech
**6.)** Für 30 - 40 Min. in den heißen Ofen geben.

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

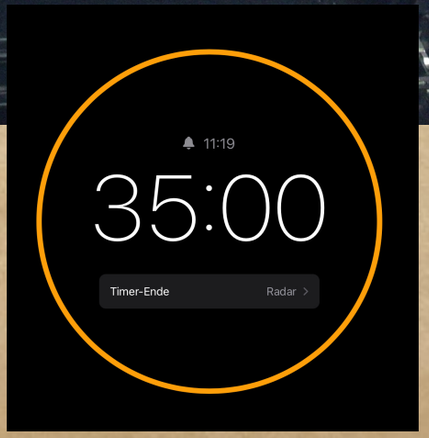
Zum Schluss alles eine Schüssel geben!





Mehl, Quark, Backpulver, Milch, Öl, Salz und Zucker gut verkneten. Die übrigen Zutaten zum Teig geben. Noch mal durchkneten.

Kleine Bällchen formen.
Auf ein Backblech mit Backpapier legen.



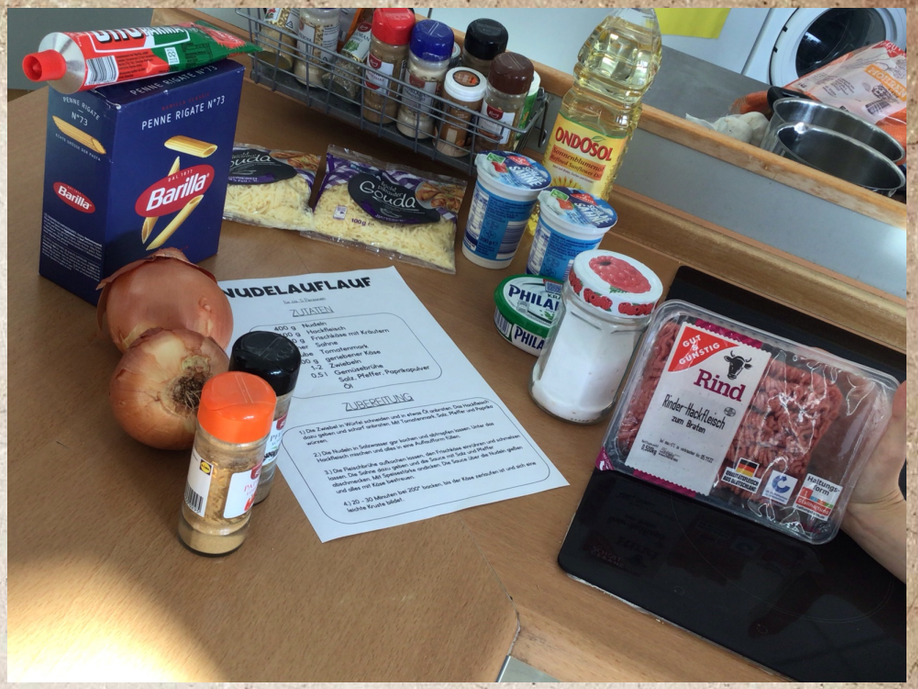

Für 30 - 40 Minuten in den heißen Ofen geben.

bon appetit

**Nudelauflauf Antivegetarisch**

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 400 g | Nudeln |
| 500 g | Hackfleisch |
| 330 g | Frischkäse mit Kräutern |
| 2 Becher | Sahne |
| 3/4 Tube | Tomatenmark |
| 1-2 | Zwiebel |
| 0,5 l | Gemüsebrühe |
| | Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Öl |




**ZUBEREITUNG**

1.) Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

2.) Die Nudeln in Salzwasser gar kochen und abtropfen lassen. Unter das Hackfleisch mischen und alles in eine Auflaufform füllen.

3.) die Fleischbrühe aufkochen lassen, den Frischkäse einrühren und schmelzen lassen. Die Sahne dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Speisestärke andicken. Die Sauce über die Nudeln gießen und alles mit Käse bestreuen.

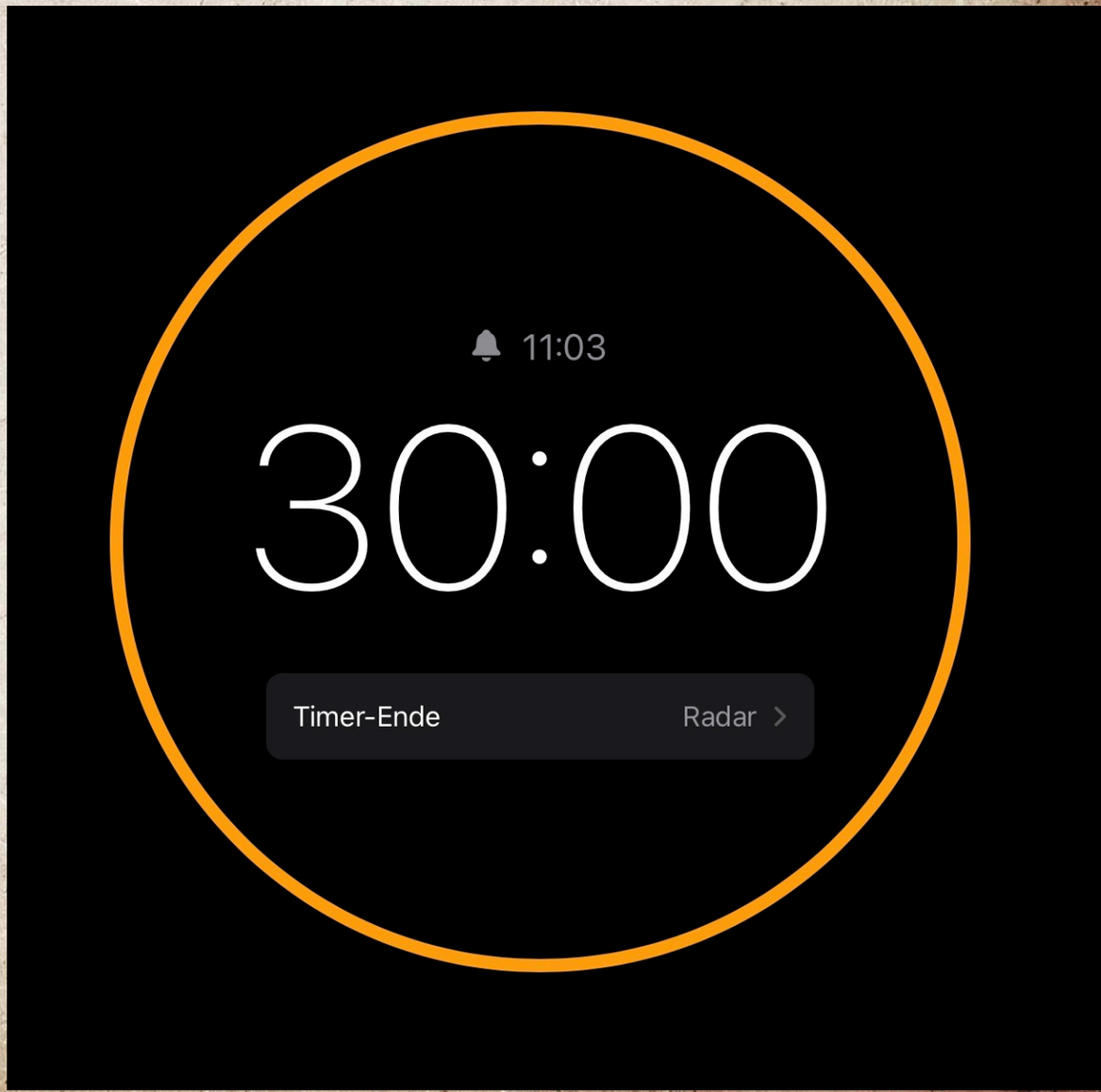
4.) 20-30 Minuten bei 200° backen, bis der Käse zerlaufen ist und sich eine leichteKruste bildet.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Mit Tomatenmark, Salz Pfeffer und Paprika würzen.

Die Nudeln in
Salzwasser gar kochen
und abtropfen lassen.
Unter das Hackfleisch
mischen und alles in
eine Auflaufform füllen.

Die Fleischbrühe aufkochen
lassen, den Frischkäse einrühren
und schmelzen lassen. Die Sahne
dazugeben und die Sauce mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit Speisestärke andicken. Die
Sauce über die Nudeln gießen
und alles mit Käse bestreuen.

20-30 Minuten bei 200° backen, bis der Käse zerlaufen ist und sich eine leichte Kruste bildet.



# Vegetarischer Nudelauflauf

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 500 g | Nudeln |
| 1-2 | Zwiebel |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 500 g | Kirschtomaten |
| 60 g | Parmesan |
| 150 g | Mozzarella |
| ca. 620 g | passierte Tomaten |
| 1 Becher | Sahne |
| | Salz, Pfeffer Basilikum, Öl |

**ZUBEREITUNG**

**1.) Den Ofen auf 200° Ober-/ Unterhitze (Umluft 180° vorheizen.**

**2.) die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein schneiden. Die Kirsch Tomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln.**

**3.) In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln garen.**

**4.) In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den geriebenen Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.**

**5.) wenn die Nudeln soweit sind, diese abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die halbierten Kirsch Tomaten und die Hälfte der Mozzarella Würfel unterheben.**

**6.) alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und circa 20 Minuten im heißen Backofen gratinieren.**

1.) Den Ofen auf 200° Ober-/ Unterhitze (Umluft 180° vorheizen.

2.) die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein schneiden. Die Kirsch Tomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln.

3.) In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln garen.

4.) In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den geriebenen Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5.) wenn die Nudeln soweit sind, diese abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die halbierten Kirsch Tomaten und die Hälfte der Mozzarella Würfel unterheben.

# Igelkekse

**Zutaten**

250 g Margarine
120 g Puderzucker
1 Eigelb
400 g Mehl
100 g Mandeln, gerieben
400 g Zartbitterkuvertüre
100 g Schokostreusel

**ZUBEREITUNG**

1.) Zimmerwarme Margarine, Eigelb und Puderzucker in eine Schüssel mischen. Das Mehl und die gehackten Mandeln zugeben und mit dem Knethaken des Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach noch wenig mit den Händen verkneten.

2.) Aus dem Teig mit einem Teelöffel portionsweise kleine Igel formen und aufs mit Backpapier belegte Backblech legen.

3.) Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

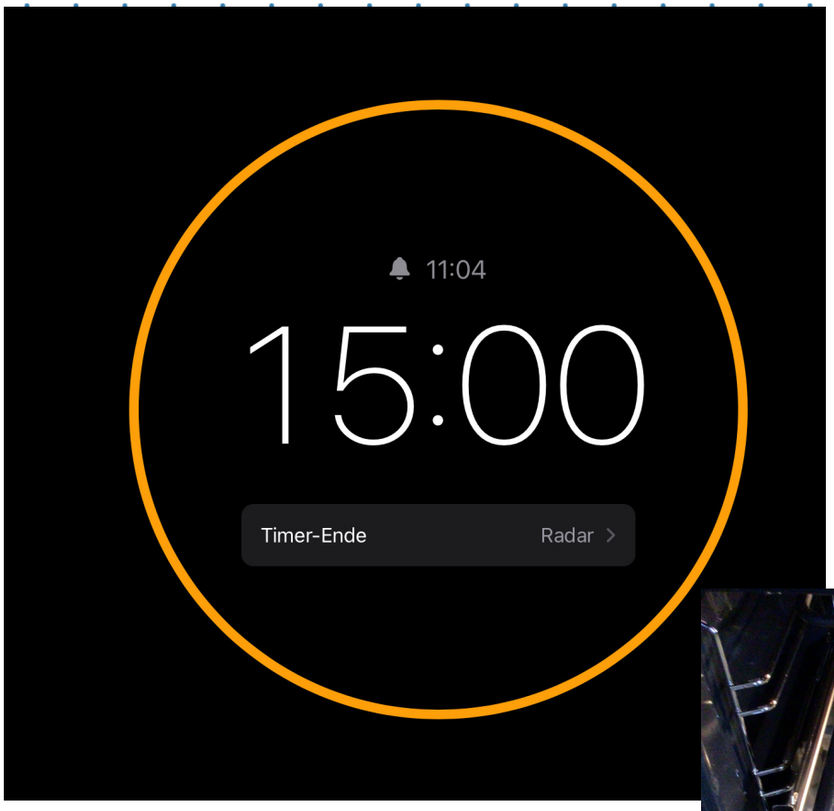
4.) die zartbitter Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die breite Seite der Igel in die Schokolade eintauchen und mit Schokoladen Streuseln verzieren. Im Schloss mit einem Holzstäbchen die Holzaugen und Nase malen.

1.) Zimmerwarme Margarine, Eigelb und Puderzucker in eine Schüssel mischen. Das Mehl und die gehackten Mandeln zugeben und mit dem Knethaken des Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach noch wenig mit den Händen verkneten.

2.) Aus dem Teig mit einem Teelöffel portionsweise kleine Igel formen und aufs mit Backpapier belegte Backblech legen.

3.) Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Streusel in eine Schüssel geben



15 Minuten backen

Plätzchen in Schoki eintauchen und mit Schokistreuseln bestreuen

# Fertig!

# Falafel

für ca. 7 Personen

<u>Zutaten:</u>

1kg Kichererbsen
1 kleine Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
Salz, Paprikapulver, getr. Koriander
1 Tl. Natron
Pflanzenöl zum Braten
Falafelform, tiefe Pfanne, Pfannenwender oder Schaumlöffel
Teller zum Anrichten, Küchenpapier

Zubereitung

Die Kichererbsen am Tag zuvor in Wasser einweichen, das Wasser abgießen
Die Zwiebel und die die Knoblauchzehen
Die Erbsen mit der Zwiebel und dem Knoblauch mixen
Mit Salz, Paprika, Koriander und Natron würzen, mit den Händen vermischen / kneten
Mit der Falafelform formen
In den vorgeheizten Öl von beiden Seiten ca. 2 Min. braten, aus der Pfanne nehmen, auf eine Platte mit Küchenpapier legen

Die Kichererbsen am Tag zuvor in Wasser einweichen, das Wasser abgießen

Die Zwiebel und die die Knoblauchzehen

Die Erbsen mit der Zwiebel und dem Knoblauch mixen

Mit Salz, Paprika, Koriander und Natron würzen, mit den Händen vermischen / kneten

Mit der Falafelform formen

In den vorgeheizten Öl von beiden Seiten ca. 2 Min. braten, aus der Pfanne nehmen, auf eine Platte mit Küchenpapier legen

bon appetit

# Omas Apfelkuchen

**Zutaten:**

250 g Margarine
250 g Zucker
5 Eier
1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 große Äpfel

Zubereitung:

1.) Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

2.) die Margarine schaumig rühren.

3.) Eier, Zucker und Vanillinzucker zugeben und gut verrühren.

4.) Mehl mit Backpulver darauf sieben und Untermengen. Die Apfelstücke unter den Teig heben.

Die Mischung auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200-220 °C ober unter Hitze circa 30 Minuten backen.

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden

Die Margarine schaumig rühren.

Eier, Zucker und Vanillinzucker zugeben und gut verrühren. Mehl mit Backpulver darauf sieben und untermengen. Die Apfelstücke unter den Teig heben.

10:59
30:00
Timer-Ende
Radar

# Chili Con Carne

## Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1-2 Paprika
1 Dose Mais
2 EL Olivenöl
600 g Hackfleisch
2EL Tomatenmark
1 gr. Dose stickige Tomaten
Salz, Pfeffer, Chiligewürz

## ZUBEREITUNG

1.) Zwiebel und Knoblauch fein würfeln
2.) Paprika würfeln
3.) Mais und Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen
4.) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten
5.) Knoblauch und Hackfleisch dazu geben, Bei starker Hitze braun und krümlig anbraten
6.) Tomatenmark unterrühre, Mit Salz, Pfeffer, Chiligewürz würzen.
7.) Die Dose Tomaten dazugeben, Mais, Bohnen und Paprika unterrührten, aufkochen und 15-20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen

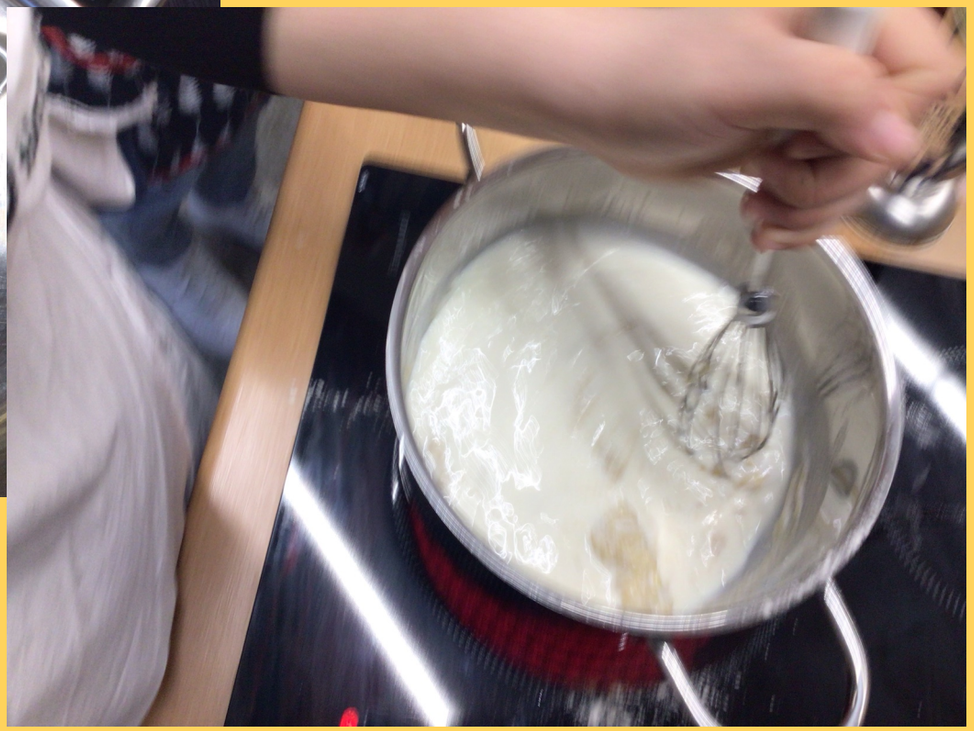
# Lasagne

**Béchamelsauce**

| | |
|---|---|
| 160 g | Margarine |
| 160 g | Mehl |
| 1 Liter | Gemüsebrühe |
| 1 Liter | Milch |
| 2 Pck. | Pizzakäse |
| | Salz, Pfeffer |
| | Muskat |

**Hackfleischsauce**

| | |
|---|---|
| 1200 g | Hackfleisch |
| 4 | Zwiebeln |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 1000 ml | Tomaten (Dose, passiert) |
| 2 | Knoblauchzehen |
| | Oregano |
| | Salz, Pfeffer |
| | Paprikapulver |



**Béchamelsoße:**

160 g Margarine im Topf erhitzen, 160 g Mehl dazugeben und anschwitzen lassen. 1 Liter Gemüsebrühe langsam hinzugeben und immer gut umrühren. Dann die Milch hinzugeben und aufkochen lassen, eine Hand voll von dem Käse in die Béchamelsoße geben und gut umrühren Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Hackfleischsoße:**

Hackfleisch mit 4 El Öl anbraten, 4 Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. 2 EL Tomatenmark unterrühren und mit 1000 ml pürierten Tomaten und ein wenig Wasser ablöschen. 2 Knoblauchzehe klein schneiden und dazugeben. Danach würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano und 10 Minuten kochen lassen.

# Salat

Aa

11. Januar 2023 um 10:47

## Salat

Paprikagewürz
Oregano
Salz
Pfeffer
Balsamico creme
Ein Schuss Zitronen Saft
Alle Gewürze nach Gefühl hinzugeben

bon appetit

# Marmor Kirsch Kuchen

**Teig**

4 Eier
100 g Zucker
50 g brauner Zucker
150 ml Öl
250 g Mehl
3 TL Backpulver
50 g Speisestärke
150 g Schokoladenraspel
150 ml Milch
1 EL Kakaopulver
1 Glas Kirschen

Für den Teig die Eier zunächst mit dem Salz schaumig aufschlagen, dann nach und nach Zucker und braunen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse dick - cremig wird. Das Öl nach und nach einlaufen lassen, dabei immer weiter schlagen. Anschließend Mehl, Stärke Backpulver und Schokoraspel mischen und mit der Milch unter die Eiermasse rühren.

# Schoko - Kokos - Cookies

## Zutaten

100 g weiße Schokolade
50 g gehackte Mandeln
200 g Mehl
50 g Kocos raspeln
1TL  Backpulver
100g Zucker
Salz
200g  weiche Butter

## Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

1) Schokolade und Mandeln hacken. Mehl, Kokosraspeln und Backpulver mischen.

2) Zucker, Prise Salz und Butter cremig schlagen. Schokostücke zugeben und kurz unterrühren.

3) Schokolade hacken und untermischen.

4) Mit einem Esslöffel Portionen häufen und platt drücken. Ausreichend Abstand lassen. Mit gehackten Mandeln bestreuen.

Ca. 12-15 Minuten backen.

# Gebratene Asia-Nudeln

500g Woknudeln

4-5 Karotten

4 Handvoll Sojasprossen

1-2 Lauch

2 Zwiebeln

4 Eier

300g Hähnchenfleisch

4 EL Sojasauce

1 TL Zucker

Salz, weißer Pfeffer,

Öl, Sesamöl

Die Nudeln mit warmem Wasser übergießen, ca.15 Min. Ziehen lassen ( bzw. nach Packungsangaben kochen).

Karotten in Streifen schneiden

Zwiebeln in würfeln schneiden.
Lauch klein schneiden.

Das Hähnchenfleisch in kleine Stücke schneiden.

Das Hähnchenfleisch in der Pfanne anbraten.

Etwas Öl in eine Pfanne geben, darin das verquirlte Ei kurz braten und verrühren, dann die Zwiebeln hinzufügen und ganz kurz weiter braten.

Die Karotten und den Lauch mit hineingeben und kurz braten. Dann die Nudeln mit braten, mit Salz, Zucker und der dunklen Sojasauce würzen, gut mischen und weiter braten.

Das Fleisch und die Sojasprossen hinzufügen und in der Hitze kurz untermischen. Etwas weißen Pfeffer und ein bisschen Sesamöl (ca. 1/2–1Tl ) hineinmischen und die Nudeln servieren.

# Sour cream

für 4. Personen
ZUTATEN
500g Magerquart
200g Schmand
1 Zwiebel
3 EL Essig
Zucker,Salz
ZUBEREITUNG

1.)Knoblauch fein hacken.

2.) alles miteinander verrühren.

# Potatoe-Wedges

für ca. Personen
ZUTATEN
1kg Kartoffeln
3 EL Öl
1 EL Salz
1 EL Pfeffer
1 EL Paprikapulver
ZUBEREITUNG

1.)Kartoffeln waschen und vierteln.

2.)Mit den restlichen Zutaten in einer Frischhaltedose gut schütteln.

3.)Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 30-40 Minuten garen.

# Nudelauflau f❤️

1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
400g Kirschtomaten
125g Mozzarella
400g Nudeln (Regatoni)
500 passierte Tomaten
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, Basilikum Olivenöl

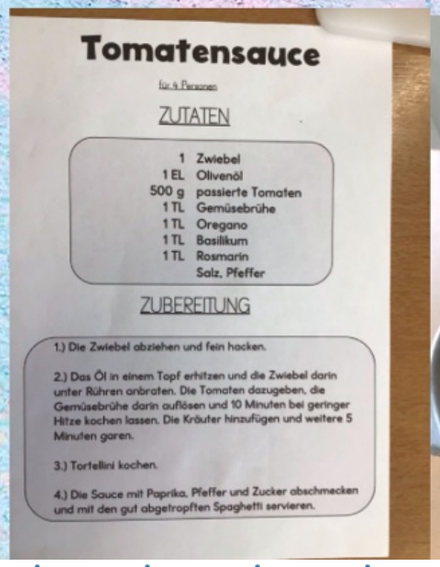
## Tomatensauce

Für 4 Personen
Zutaten

1 Zwiebel🧅
1 EL Olivenöl
500 g passiert Tomaten🍅
1 TL Gemüsebrühe
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 TL Rosmarin
Salz, Pfeffer🧂

## Zubereitung

1.)Die Zwiebel abziehen und fein hocken.
2.)Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin unter Rühren anbraten.Die Tomaten dazugeben,die Hitze kochen lassen.Die
3.)Tortellini kochen
4.)Die Sauce mit Paprika,Pfeffer und Zucker abschmecken
Und mit den gut abgetropften Spagathetti serviert.



# Couscous-Salat

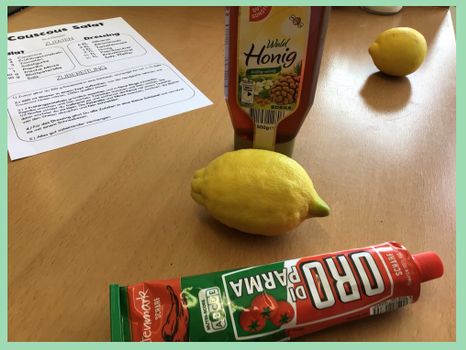
Für 4 Personen

## Dressing

6 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 EL Tomatenmark
2 TL Honig
1/2 TL Paprikapulver
1/2 TL Kreuzkümmel
Salz,Pfeffer

ZUTATEN

250g Couscous
4Frühlingszwiebeln
3Tomaten
1/2Salategurke
1Paprika
10gfrische Minze
10gBlattpetersilie
Salz



ZUBEREITUNG

1.) Zuerst gibst du 200 g Couscous in eine Schüssel, vermengst ihn mit 1/2 TL Salz.
2.)500 ml in einem Topf aufkochen,von der Herdplatte nehmen und Couscous hinein rühren.Offen Quellen lassen.
3.)4Frühlingzwiebeln gründlich waschen und fein würfeln.Tomaten waschen und klein würfeln.Die 1/2 Gurke schälst du,halbierst sie und entfernst die Kerne waschen,, trocken,die Blätter von den Stielen abzupfen und fein schneiden.
4.) Für das Dressing gibst Du alle Zutaten in eine kleine Schüssel und verrühren Sie mit einem Schneebesen.
5.)Alles gut miteinander vermengen

# Joghurt-Minz-Dip

für ca.8 Personen

ZUTATEN
8Stiele Minze
300 g Joghurt
Salz,Pfeffer
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1.)Die Pfefferminze abbrausen,trocken schütteln und die Blätter fein hacken.

2.)In einer Schüssel 170 g Vollmilchjoghurt glatt rühren.

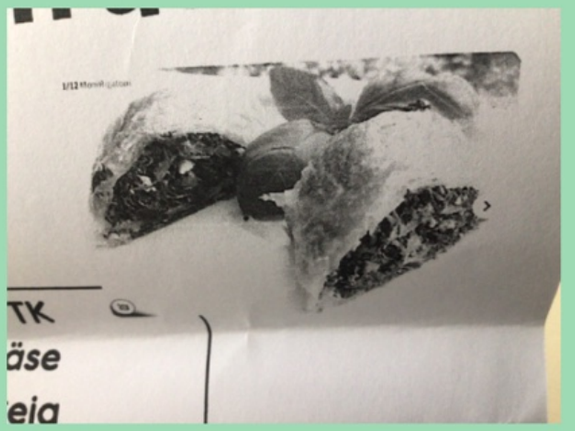
3.)Minze hacken,unterrühre.

4.)Den Dip mit etwas Salz, einigen Umdrehungen schwarzem Pfeffer aus der Mühle und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

# Spinat-Feta-Strudel

ZUTATEN

200g Spinat,TK
100g Feta-Käse
1 Packung Blätterteig
2 Knoblauchzehen
Paprikapulver
1Eigelb
Pfeffer



ZUBEREITUNG

1.) Ofen auf 180C vorheizen.
2.) Spinat auftauen und Wasser auspressen.
3.) Spinat,Feta und Gewürze mischen.
4.) Alles auf dem Blätterteig verteilen und mit Hilfe eines Küchentuches
oder des Backpapiers einrollen.
5.) Denn Strudel mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad auf der
mittleren Schiene für 20min.backen.

**Pizzamuffins**

Zutaten:

250g Mehl

3 TL Backpulver

2TL italienische Kräuter

1/2 TL Paprikapulver

1/4 TL Salz

1 Tomate 🍅

1 Paprika 🫑

1 Zwiebel 🧅

80g Salami

3EL Olivenöl

1 Eier 🥚

200ml Buttermilch

70g geriebener Käse 🧀

# Zubereitung

1.) Backofen bei 180*C
Umluft vorheizen.

2.) Tomaten,Zwiebel,Paprika und
Salami in kleine Stücke schneiden.

3.)Mehl,Backpulver,Kräuter,Paprikapulver
und Salz in einer Schüssel Vermischen.

4.) in einer anderen Schüssel Öl, Ei und
Buttermilch (zuerst 200ml) verrühren.

5.)
Mehlgemisch,Paprika,Tomaten,Zwiebel,Salami
und geriebenen Käse hinzufügen und alles
gut verrühren,je nach Konsistenz eventuell
noch Buttermilch einrühren.

6.)Teig in eine Muffinform füllen und
ca. 30minuten backen

Guten Appetit!

# Zitronenkuchen🍋🍊

Leicht und saftig

Zutaten

350g Margarine

350g Mehl

350 g Zucker

1pck. Vanillezucker

2Tl, gehäuft Backpulver

6 ei(er)

3 Zitrone(n),unbehandelte

300g Puderzucker

**Backzeit ca.20 Minuten**

Den Backofen auf 175 °C - 195 °C vorheizen.

Zuerst die Schale von den 3 Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen.

Dann Eier und Zucker schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine Glasur mischen - bitte sehr sparsam mit dem Zitronensaft umgehen, die Glasur muss schön dickflüssig sein.

Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird er schön saftig, denn die Glasur kann so einsickern. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.

# Quark-Obst-Streuselkuchen

## Teig

250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
500 g Mehl

## Belag

1 kg Quark
1 Tüte Vanillepuddingpulver
200 g Zucker
1 Ei
1/2 Zitrone (Saft)
1 Glas Pfirsiche

## Zubereitung

1) Backofen vorheizen.

2) Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

3) Für den Teig alle Teigzutaten mit den Knethaken krümelig rühren. 1/4 vom Teig zurückbehalten. 3/4 des Teiges gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech drücken.

4) Die Zutaten für den Belag, außer den Pfirsichen, gut verrühren und auf den Teig streichen. Den Belag mit den Pfirsiche belegen und den Rest des Teiges wie Streusel darauf verteilen.

5) Bei 175 Grad 30-35 Minuten auf der mittleren Schiene backen.