

Kochbuch

Projektwoche 2024

„Gerichte aus aller Welt für
Kinder und Jugendliche“

Gyrosdöner

Zutaten: 7 Pitabrot oder Dürüm
3 Tomaten
1 Salat
2 Zwiebeln
2 Gurke
1kg Puten-Gyros
Sonnenblumenöl



Zubereitung : 1. Ofen vorheizen (nach Packungsangabe des Fladenbrots.)
2. Tomaten ,Salat und Gurke waschen.
3. Tomaten und Gurke würfeln
4. Salat kleinsch klein schneiden
5. Zwiebel in Ringe schneiden
6.Öl in einer Pfanne erhitzen.
7.Gyros darin anbraten
8.Fladenbrot im Ofen erhitzen

Tzatziki

für ca. 12 Personen

1500 g griechischer Joghurt
3 Gurken
12 Zehen frischer
Knoblauch
Salz, Pfeffer

- 1.) Griechischen Joghurt gut durchrühren.
- 2.) Gurken schälen und mit einer Reibe raspeln .
- 3.) Die Gurkenstückchen einsalzen und warten, bis sich der Gurkensaft absetzt.
- 4.) Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen.
- 5.) Die Gurken in ein Sieb geben und den Saft abpressen.
- 6.) Gurke in den Joghurt geben.
- 7.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen.



Potatoe-Wedges

für ca. 12 Personen

5 kg Kartoffeln
9 EL Öl
3 EL Salz
3 EL Pfeffer
3 EL Paprikapulver

- 1.) Kartoffeln waschen und vierteln.
- 2.) Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut mischen.
- 3.) Auf Bleche verteilen.
- 4.) im vorgeheizten Backofen in (200°) 30 Minuten garen.



Potatoe-Wedges
für ca. 14 Personen
ZUTATEN



Potatoe-
essen.
oppressen.
schrank

Couscous Salat

500g Couscous
8 Frühlingszwiebeln
6 Tomaten
1 Salatgurke
2 Paprika
20g Frische Minze
20g Blattpetersilie



Dressing

12 EL Olivenöl
4EL Zitronensaft
2EL Tomatenmark
4TL Honig
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer



Joghurt-Minz-Dip

8 Stiele Minze
400 g Joghurt
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

- 1.) Minze klein hacken.
- 2.) Joghurt glatt rühren.
- 3.) Alles vermischen.
- 4.) Abschmecken.



Börekstangen

20 dreieckige Yufka—Teigblätter

250g Fetakäse

1/2 Bund glatte Petersilie

Ei zum Bestreichen

- 1.) Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2.) Petersilie klein hacken und mit dem Fetakäse verkneten.
- 3.) Jedes Teigblatt mit den Fingern ein wenig Wasser befeuchten.
- 4.) Ein walnussgroßes Häufchen der Masse an die breiteste Stelle des Teigdreiecks setzen und den Teig von der breiten Seite nach oben hin fest aufrollen.
- 5.) Im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.



Schichtdessert

für ca. 12 Personen

1,5 kg Quark

600 ml Sahne

200 g Zucker

2 Packungen Vanillezucker

1,5 kg Trauben

4 Packungen Cookies



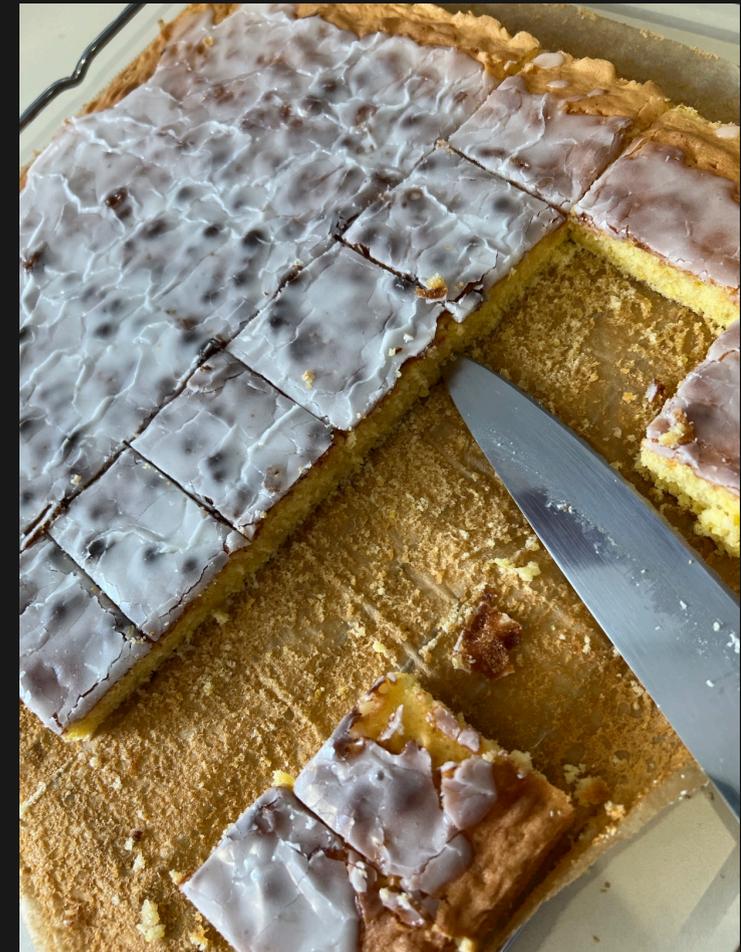
- 1.) Trauben vierteln.
- 2.) Cookies klein schneiden.
- 3.) Sahne mit dem Zucker und Vanille Zucker steif schlagen.
- 4.) Quark in der Sahnegemisch unterheben.
- 5.) In einer Schüssel alles schichten. Zuerst Trauben, dann die Creme, dann Cookies und wieder von vorne.

Zitronenkuchen

350 g Margarine
350 g Mehl
350 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
2 TL Backpulver
6 Eier
3 Zitronen
300 g Puderzucker



- 1.) Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2.) Schale von drei Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen.
- 3.) Eier und Zucker schaumig rühren.
- 4.) Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen.
- 5.) Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegt das Backblech streichen. Circa 20 Minuten auf dem mittleren Schiene backen.
- 6.) Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine KlausurGlasur mischen. Die Glasur muss schön dickflüssig sein.
- 7.) Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel ein stechen. Die Glasur darauf verstreichen und auskühlen lassen.



Gebratene Asianudeln

für ca. 7 Personen

800 g Woknudeln
6 Karotten
7 Handvoll Sojasprossen
2-3 Lauch
4 Zwiebeln
7 Eier
7 EL Sojasauce
2TL Zucker
Salz, weißer Pfeffer
Öl, Sesamöl



- 1.) Die Nudeln mit warmen Wasser übergießen, circa 15 Minuten ziehen lassen.
- 2.) Karotten in Streifen schneiden, Zwiebeln würfeln, Lauch klein schneiden.
- 3.) Etwas Öl in einer Pfanne geben, darin das verquirlte Ei kurz braten und verrühren. Dann die Zwiebel hinzufügen und ganz kurz weiter braten.
- 4.) Die Karottenstreifen und den Lauch mit hinein geben und kurz braten.
- 5.) Dann die Nudeln mitbraten, mit Salz, Zucker und der dunklen Sojasauce würzen. Gut mischen und weiter braten.
- 6.) Die Sojasprossen hinzufügen und kurz untermischen. Mit weißem Pfeffer und ein bisschen Sesamöl abschmecken.

Erdnussauce

für ca. 12 Personen

400 ml Kokosmilch
1 TL Rote Currypaste
200 g Erdnussbutter
2-3 EL Sojasauce
1 Prise Chilipulver



- 1.) 50 ml Kokosmilch in einen Topf geben.
- 2.) Die Currypaste dazu rühren.
- 3.) Unter starker Hitze ständig rühren und anschwitzen, bis die Kokosmilch dickflüssig ist.
- 4.) Erdnussbutter dazugeben und mit der restlichen Kokosmilch aufgießen.
- 5.) Sojasauce dazugeben und bei sanfter Hitze (circa Stufe 4) zu einer sämigen Sauce verkochen.
- 6.) Mit Chilipulver bestreuen.