

Das Kinderkochbuch



*Die besten Koch-, Back-
und Eis-Rezepte für
große und kleine Kinder*

Pizza Margherita

Zutaten Teig für 2 Personen

250 g Mehl
150 ml Wasser
2 EL Öl
7 g Trockenhefe
1 TL Salz

Für den Belag

400 g Tomaten aus der Dose
150g Mozzarella
6-10 Basilikumblätter
2 EL Öl
½ TL getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer

Die Zubereitung

Zunächst vermischt man das Mehl gut mit der Hefe und dem Salz. Anschließend gibt man lauwarmes Wasser hinzu und verarbeitet es zu Teig. Vorzugsweise lässt man den Teig ca. 10 Minuten von der Küchenmaschine durchkneten, aber auch mit den Händen gut durchsetzbar. Zum Schluss gibt man noch 2 Esslöffel Öl dazu. Den Teig sollte man dann gut an einem warmen Ort lagern und sich ziehen lassen bis das Volumen des Teigs sich verdoppelt hat

Den Backofen rechtzeitig auf der höchsten Temperaturstufe, das sind bis zu 300°C, vorheizen. Hier sollte das Vorheizen entsprechend der Empfehlungen des Herstellers erfolgen.

Die Dosentomaten dazugeben und zusammen mit den Kräutern auf kleiner Flamme eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Danach die Tomatensauce abkühlen lassen.

Wenn der Teig sich gezogen hat, nochmal kräftig durchkneten. Danach teilt man den Teig und rollt ihn gleichzeitig aus. Anschließend ausreichend mit Tomatensauce beschmieren. Dabei ist zu beachten, dass man den Rand frei lässt. Die Mozzarella wird in Scheiben geschnitten und daraufgelegt. Nach einer Pause von 5 min kann man die Pizza auch schon in den Ofen schieben. Die Backzeit hängt von der Temperatur ab. Sie liegt zwischen 8 und 18 Minuten. Wenn der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist, kann man die Pizza aus dem Ofen nehmen. Vor dem Servieren mit 6-10 kleinen Basilikumblättern belegen und nach Belieben mit Öl zubereiten. Der Oregano darf in keinem Falle fehlen.

Und schon können Sie die original italienische Margherita Pizza genießen!



Pasta mit Gemüsesoße

Zutaten

1 Packung Emmentaler
600 g Nudeln (vorzugsweise Spaghetti)
100 g Zucchini
150 g Tomaten
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker



Zubereitung

Das Rezept ist in 3 einfachen Schritten erledigt, aber schmeckt umso besser, je schneller das Essen auf dem Tisch liegt!

Zuerst kommt man zu den Nudeln, sie lässt man in reichlich Salzwasser kochen bis Sie bissfest und genießbar sind und stellt sie zunächst bei Seite

Anschließend schält man die Zwiebeln und den Knoblauch und hackt sie klein. Danach wäscht man das Gemüse und würfelt es. Dann lässt man das Gemüse den Knoblauch und die Zwiebeln in Olivenöl ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.

Als dritten Schritt gibt man vorzugsweise je nach Geschmack den Emmentaler zum Gemüse und untermischt es. Die zubereitete Käse-Gemüse-Soße würzt man dann anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker. Je nachdem ob man es eher flüssig oder eher cremig mag verdünnt man die Soße mit Wasser. Zum Schluss gibt man die Soße zu den Nudeln hinzu und serviert das Ganze.

Girelli di Pizza

Für Girelli di Pizza zu Deutsch Pizzakringel. Die sind bei Kindern oder auch auf Partys schon wegen der Form sehr beliebt, aber natürlich auch wegen dem Geschmack.

Zutaten für den Teig

450 g Mehl (Weizenmehl 405)
270 ml Wasser
2 EL Olivenöl
7 g Trockenhefe
1 TL Salz

Zutaten für den Belag

150 g Schnittkäse (Gouda)
100 g Putenschinken
80 g getrocknete Tomaten
1 Bund frischer Rosmarin
Olivenöl

