



## Melonen-Limetten Limonade

\* \* \* \* \*

## Hausgemachte Dinkel-Pasta mit Tomaten-Dattel-Soße

\* \* \* \* \*

## Schokoladenfrüchte am Spieß

COOKING FOR KIDS  
Langner & Kagerbauer



Mietkoch Kagerbauer



SUSANNE LANGNER

## Melonen-Limetten Limonade

für 10 Gläser

1/2	Stk	Gantalupmelone
5	Stk	Limetten
2,5	L	Wasser
		Eiswürfel

- 1.) Limetten gründlich waschen und in Stückchen schneiden.
- 2.) Gantalupmelone halbieren und mit der aufgeschnittenen Fläche auf das Brett legen. Vorsichtig mit einem Messer die Schale abschneiden und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Anschließend die Melone in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3.) Limetten, Melonenstückchen und das Wasser in einer Karaffe mischen und ziehen lassen.

## Hausgemachte Dinkel-Pasta

für 10 Portionen

0,900	Kg	Dinkelmehl
9	Stk	Eier
4	EL	Olivenöl
1	TL	Salz

- 1.) Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren. Eier und Olivenöl hinzufügen und gut zu einem glatten Teig verkneten, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Wenn der Teig etwas bröckelig ist, esslöffelweise Wasser hinzufügen. Wenn der Teig an den Händen klebt, etwas Mehl hinzufügen.
- 2.) Teig zu einer Kugel formen und etwa 30 Minuten in der Schüssel, unter einem Tuch, bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3.) Arbeitsfläche bemehlen und Nudelteig darauf dünn ausrollen und anschließend mit einem Pizzaroller oder einem Messer in dünne Streifen schneiden.
- 4.) Einen großen Topf mit Wasser zum kochen bringen und salzen. Gern das Wasser kosten, das es leicht salzig schmeckt. Nudeln in das kochende Wasser geben und etwa 2-3 Minuten kochen. Nudeln abseihen und fertig.

## Tomaten-Dattel-Soße

für 10 Portionen

1,500	Kg	passierte Tomaten
0,120	Kg	Tomatenmark
0,060	ml	Olivenöl
0,200	Kg	Datteln
3	Stk	Knoblauch
3	Stk	Zwiebel
1	EL	getrockneter Majoran
		Salz & Pfeffer

- 1.) Knoblauch und Zwiebeln schälen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Beides bei mittlerer Hitze in einem Topf mit dem Olivenöl anschwitzen.
- 2.) Datteln, Tomatenmark, Majoran, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles kurz mitbraten.
- 3.) Mit passierten Tomaten aufgießen und bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- 4.) Alles mixen und nochmals abschmecken. Fertig

## Schokoladenfrüchte am Spieß

für 10 Spieße

4	Stk	Bananen
1	Stk	Ananas
0,400	Kg	Kuvertüre

- 1.) Schokolade in eine kleine Schüssel geben und diese in einen Topf mit etwas Wasser stellen. Auf kleiner Stufe die Schokolade zum schmelzen bringen. Es darf kein Wasser in die Schokolade gelangen!!!
- 2.) Bei der Ananas die Krone und den Boden abschneiden. Mit dem Messer vorsichtig von oben nach unten die Schale abschneiden. Die geschälte Ananas der länge nach vierteln und innen den Strunk ausschneiden. Ananas in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3.) Bananen schälen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Bananen und Ananas auf Holzspieße stecken und hochkant über die Schüssel mit der Schokolade halten. Mit einem Löffel die Schokolade von oben nach unten über den Spieß laufen lassen. Leicht abtropfen lassen und auf einem Teller kühlstellen.