

Süßkartoffel-Kürbis-Suppe mit Orange

(ca. 30 Portionen à 150ml/1 Tasse)

Zutaten:

4	Zwiebeln, gehackt
4	Knoblauchzehen, klein geschnitten
4	frische Zweige Rosmarin (kann ich mitbringen)
3 kg	Hokkaido Kürbis
2 kg	Süßkartoffeln
3 l	Gemüsebrühe
1 l	Orangensaft

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden (ca. 2x2cm). Hokkaido Kürbis gut waschen und in Stücke schneiden. Zusammen mit allen anderen Zutaten (erstmal ohne Orangensaft) in einen großen Topf geben. Falls das Gemüse nicht mit Flüssigkeit bedeckt ist, von dem O'saft dazu gießen. Zum Kochen bringen, abdecken und ca. ½ Std. kochen bis alles weich ist. Die Rosmarinzweige entfernen. Die Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Orangensaft abschmecken.

Grüne Ravioli mit Spinat-Schafskäse-Füllung

(30 Kinderportionen)

Nudelteig

1,2kg	Weizenmehl, Typ 550
+	Mehl zum Verarbeiten
12	mittlere Eier
2 Tl	Salz
300g	Blatt Spinat (Tiefkühl) + 800g TK Blatt Spinat für die Füllung (s.u.)

In 2 großen Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen. Den gefrorenen Spinat (für den Teig und die Füllung) darin aufkochen lassen bis er aufgetaut und fast gar ist, in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einem Tuch oder mit den Händen ausdrücken. 300g davon abnehmen und in ein möglichst hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren. Evtl. wieder etwas Wasser hinzufügen. Insgesamt 6 Esslöffel dieser Masse unter den Nudelteig mischen.

Spinatreste für die Füllung mit verwenden.

In die Mitte des Mehls die Eier, das Salz und den pürierten Spinat geben.

Von innen nach außen die Eier und den Spinat nach und nach mit dem Mehl verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Diesen ½ Std. in ein feuchtes Tuch wickeln damit er nicht trocken wird und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. (s. nächste Seite)

Den Teig in etwa Tennisball große Portionen teilen.

Jedes Teil so zu einer länglichen Wurst formen, dass diese in die Nudelmaschine passt.

Mit einem Nudelholz etwas flach rollen. Mit etwas Mehl besteuben.

Dieses breite „Nudelband“ mehrmals durch die Nudelmaschine drehen, bis der Teig sehr dünn ist. Evtl. zwischendurch wieder mit Mehl besteuben.

Bis alle Nudelbänder gleich dünn und gleich groß (!) sind, die Fertigen leicht mehlieren und vorsichtig zusammengeschnitten auf bemehlter Fläche lagern. Oder gleich füllen und dann lagern.

2 große Töpfe mit Salzwasser zum Kochen aufstellen. Ein Sieb zum Abtropfen bereit halten.

Nudelbänder ausbreiten.

Mit dem Teigroller oder einem Messer jedes Band in möglichst gleich große Quadrate einteilen.

Auf jedes Quadrat in eine Ecke ca. 1 Tl Füllung geben.

Mit einem Pinsel um die Füllung herum den Nudelteig leicht anfeuchten. Die gegenüberliegende Ecke über die Füllung schlagen und andrücken.

Mit einer Gabel rundherum etwas fest drücken.

Wenn eine ausreichende Menge Ravioli fertig ist, diese ca. 5 Minuten im sprudelnden Salzwasser kochen.

Dann herausnehmen und am besten bis zum Servieren in ein breites Gefäß (Auflaufform, tiefes Backblech) geben und leicht mit **Olivemöl** ölen. Im Backofen warmhalten.

Spinat-Feta-Füllung

800 g TK Blatt Spinat ist bereits mit dem Spinat für den Teig vorbereitet worden
800g Feta
2-6 Zehen Knoblauch, je nach Größe und Geschmack
 Muskatnuss als Ganze oder gemahlen.

Den Spinat für die Füllung mit einem Messer klein hacken. In eine Schüssel geben und mit dem zerbröselten Feta und den zerdrückten Knoblauchzehen und etwas geriebener Muskatnuss gut mischen. Evtl. noch mit Salz würzen (Achtung! Feta ist in der Regel schon recht salzig!)

Jetzt weiter arbeiten wie oben beschrieben.

Tomatensoße

(30 Kinderportionen)

2 Zwiebeln
2-3 Zehen Knoblauch
3 l passierte Tomaten
entweder
2x40 g gemischte italienische Kräuter (TK, gibt's bei Rewe)
oder
 getrockneten Thymian und/oder Oregano und/oder Basilikum
 Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln fein würfeln und in etwas **Olivenöl** anschwitzen, die Knoblauchzehen dazupressen und mit anschwitzen.

Die passierten Tomaten dazugeben, trockene Kräuter jetzt auch dazu und die Soße aufkochen.

Vorsicht! Es spritzt!

Am besten Deckel drauf und immer mal umrühren.

Frische Kräuter erst zum Schluß (kurz vor dem Servieren) dran geben und evtl. noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Rotkraut-Apfel-Salat

(ca. 30 Kinderportionen)

Gut 1 kg	Rotkraut, fein gehobelt oder geschnitten
500-700g	Äpfel grob gerieben oder fein geschnitten
reichlich	Schnittlauch
	Zitronensaft oder Weißwein-Essig
gut 100g	süße Sahne
	Jodsalz, Pfeffer
100-150g	gehackte Nüsse, evtl. in einer Pfanne etwas trocken anrösten.

Alles miteinander vermischen und falls gewünscht, noch mit wenig **Zimt** abschmecken.

Im Kühlschrank oder zumindest an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Quark-Ölteig-Schnecken mit Trockenfrüchten

(für 30 Kinder)

500g	Magerquark (zur Verarbeitung benötigt man dann 300g möglichst trockenen Quark, in einem Sieb abtropfen lassen, oder in einem Tuch etwas ausdrücken)
100 ml	Milch
100 ml	möglichst geschmacksneutrales Speiseöl, oder, wenn kaltgepresst, dann Rapsöl
100g	Rohrohrzucker
2 Päckchen ½ TL	Vanillezucker oder Vanillepulver (=gemahlene Vanille)
etwas	Salz
550 g 2 Päckchen	1050er Weizen-Mehl Weinstein Backpulver

Für die Füllung

300 g	gemischte klein gehackte Trockenfrüchte (z.B. Rosinen, Aprikosen, Apfelinge, Datteln, was immer man möchte)
ca. 100 g	geschmolzene Butter
100 g	Rohrohrzucker
½ TL	gemahlene Kardamom
1	Eigelb
1	Eiweiß
etwas	Milch
100 g	gehackte Mandeln oder Haselnüsse zum Bestreuen

300g möglichst trockenen Quark mit Milch, Öl, Zucker Vanillezucker/-pulver und Salz vermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

½ **Menge Mehl** mit der Quarkmasse verrühren. Dann das restliche Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig rechteckig ausrollen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit den gemischten Früchten bestreuen und von der Breitseite her aufrollen. Den Rand mit verquirltem Eiweiß bestreichen und an der Rolle festkleben.

Von der Teigrolle daumenbreite Scheiben abschneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Eigelb mit wenig Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen.

Die gehackten Nüsse/Mandeln drüberstreuen.

Bei 175°C Umluft ca. 15-20 Minuten hellbraun backen.

Zimtnudeln

(Suppeneinlage für 30 Kinder)

200 g	Mehl, 550er
2	mittlere Eier
1 Prise	Salz
½ Tl	gemahlener Zimt

Die Eier und das Salz in die Mitte des Mehls geben und von innen nach außen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte es kleben, vorsichtig noch etwas Mehl dazu geben.

Den Teig in ein feuchtes Tuch einwickeln (damit er nicht antrocknet) und mindestens ½ Std. ruhen lassen.

Dann lange dünne Schlangen (ca. 1 cm Durchmesser) auf bemehlter Arbeitsfläche formen und Scheiben abschneiden.

Diese mit dem Daumen flach drücken und etwas an der Seite hochrollen.

Die fertigen Nudeln auf einer leicht bemehlten Unterlage, am besten ein großes Brett oder ein Backblech, damit es leicht transportiert werden kann, ablegen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Wenn ein Teil der Nudeln fertig ist, diese ca. 3 Minuten kochen lassen. Dann testen.

Fertige Nudeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und wenn gleich gegessen wird, zur Suppe geben, oder mit kaltem Wasser in einem Sieb abschrecken, wieder in eine Schüssel geben und mit wenig **Speiseöl** mischen.

Wenn die Suppe sehr heiß ist und sofort gegessen wird, können die abgekühlten Nudeln zur Suppe gegeben werden. Wenn es noch etwas länger dauert, die Nudeln kurz in kochendem Salz-Wasser (**vorbereiten**) aufwärmen.