

Füllersch Kinder 2018 - nachgekocht.



Sellerie-Creme-Süppchen

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knollensellerie
50 g Pastinaken
150 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Für die Suppe Sellerie, Pastinaken, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Die Zwiebelwürfel in einem Topf in Margarine farblos anschwitzen. Das Gemüse und den Knoblauch dazugeben und einige Minuten anschwitzen. Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Danach etwa 15 Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben. Die Suppe fein pürieren und mit Salz Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Dazu passen selbstgemachte Brotroutons aus dem Schneck sei Holzofenbrot.



Das Dressing für unsere Salatsauce...

...ist eine reine Eigenkreation von unserer Ulli. Dazu hat sie Walnussöl, Walnussessig, Agavensirup, Wasser, frisch gepressten Orangensaft, Salz und Pfeffer benötigt. Probiert es aus 😊



Wurstsalat aus Rehleberkäse

Für das Dressing 4 EL naturtrüber Apfelessig, Senf, Pfeffer, 4 EL Öl, etwas Honig vermengen.

300 g Leberkäse in dünne Scheiben schneiden. Danach in ca. 1 cm breite Stifte schneiden. 2 rote Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln und untern den Leberkäse mischen. 1 Birne entkernen, in Scheiben schneiden und ebenfalls zum Leberkäse geben. Das Dressing darüber geben und etwas ziehen lassen. Genießen.



Apple-Crumble

Das Rezept für unseren Apple-Crumble stammt von www.essen-und-trinken.de. Wir haben jedoch das Mehl durch Dinkelmehl ersetzt und weniger braunen Zucker verwendet.

Zum Rezept geht's hier: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/59393-rzpt-rezept-fuer-apple-crumble-mit-vanillesauce>



Meerrettichbrot

Ebenfalls von Essen-und-Trinken stammt das Rezept für unser Meerrettichbrot: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/60440-rzpt-meerrettichbrot>

