

Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



Nudel-Gemüse-Salat

(10 Portionen)

200 g Nudeln
150 g Tiefkühlerbsen
3 Karotten
¼ kg Cocktailtomaten
3 Frühlingszwiebeln
1 Apfel
Zitronenthymian
Petersilie
Je 50 ml Öl, Essig und Apfelsaft
2 EL grobkörniger Senf
Salz

- Nudeln bissfest kochen.
- Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
- Erbsen und Karotten kurz dünsten.
- Apfel in kleine Stückchen schneiden.
- Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden.
- Aus Öl, Essig und Apfelsaft mit Senf und Salz eine Marinade zubereiten.
- Nudel-Gemüse-Salat marinieren und mit Kräutern verfeinern.



Erdbeer-Jogurt-Eis

(10 Portionen)



750 g Erdbeeren
200 g Jogurt
3 EL Zucker
10 Eistüten

Zubereitung in der Küchenmaschine

- Erdbeeren vorsichtig waschen, Stielansätze entfernen und die Beeren mindestens 12 Stunden tiefkühlen.
- Die gefrorenen Erdbeeren mit Jogurt und Zucker in einer Küchenmaschine mit Messereinsatz zu cremigem Eis rühren.
- Mit dem Eisportionierer Kugeln formen und sofort genießen.

Zubereitung in der Eismaschine

- Frische Erdbeeren mit Jogurt pürieren, süßen und in der Eismaschine zu Eis rühren.

Viel Vergnügen bei der Zubereitung und beim Genießen wünscht euch

Angelika