

Schnell gekocht ist halb ge.....!!!

THEMA: Einfach, aber gut!

SPEISENFOLOGE: Bunter Nudelsalat KB S 90
Topfeneckerl

Nahrungsmittelkunde: Teigwaren KB S 41

Haushaltskunde: Herstellung einfacher Tischkaertchen

Bunter Nudelsalat

ZUTATEN: 50 dag Spiralen, $\frac{1}{2}$ roter, $\frac{1}{2}$ gelber, $\frac{1}{2}$ grüner Paprika, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, 20 dag Schinken, 10 dag Emmentaler, 3 Gurkerl.

SOSSE: 1 Becher Joghurt (3,6%), 5 El. Mayonnaise, 4 El. Ketchup, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Spiralen kochen, abkühlen lassen. Paprika waschen, entkernen, würfelig schneiden. Zwiebel schälen, würfelig schneiden. Schinken, Käse und Gurkerl würfelig schneiden. Schnittlauch waschen, fein schneiden. Alle Zutaten mit der Soße vermengen und abschmecken.

Topfeneckerl

ZUTATEN: 1 Pkt. Blätterteig, 1 Pkt. Topfen, 2 El. Staubzucker, 1 Pkt. Vanillezucker, 1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG: Blätterteig in gleichmäßige Quadrate radeln. Topfen, Zucker und Vanillezucker glatt rühren, je einen Löffel in die Mitte der Teigquadrate setzen. Ei trennen, mit dem Klar die Ränder des Teiges bestreichen, zu einem Dreieck zuklappen, Ränder festdrücken. Mit dem Dotter bestreichen, im vorgeheizten Rohr bei 200° ca. 20 Minuten backen.