
LIEBLINGSSPEISEN UNSERER KG-KINDER

FRÜHLINGSZWIEBELPAUZ'N

250g Frühlingszwiebel fein schneiden

250g Magertopfen

120g Dinkelvollkornmehl

160g Dinkelvollkorn Grieß

2 Eier

Kräutersalz oder beliebige Kräuter

60g würzigen Käse fein reiben

Alle Zutaten vermengen. Falls der Teig zu weich ist, noch Brösel untermischen. Kleine Paуз'n abschneiden und in der Pfanne ausbacken. Paуз'n mit einem Sauerrahm-Dip servieren.

Alternative:

Anstatt Frühlingszwiebel können auch Zucchini oder anderes Gemüse verwendet werden.

CEVAPCICI MIT OFENKARTOFFEL UND OFENGEMÜSE

500g Rinderfaschiertes

50g Zwiebel

1 Ei

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran

Knoblauch gepresst, bisschen Knödlbrot

Zwiebel im Fett anrösten, dann erkalten lassen. Faschiertes mit Knödlbrot, Eier, Zwiebel und Gewürzen gut vermischen. Etwas kaltes Wasser dazugeben. Bindung erfolgt durch langes Kneten und Beigabe von Wasser.

Cevapcici in wenig heißem Öl beidseitig braten.

Kartoffel und Gemüse mit Olivenöl, Majoran, Rosmarin und Pfeffer vermengen und auf dem Backblech verteilen. Im Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten garen.