

# KochZeit online Event

17.07.2025

## Die wilden 70er

### **Vorspeise:**

Mini-Mett-Igel  
Grilled Hawaii Toast

### **Hauptgang:**

Bratwürstchen mit  
Kartoffelsalat, neu interpretiert

### **Dessert:**

Schokokuss im Glas

## Mini-Mett-Igel

- ▶ Die Pumpernickelscheiben in einer Pfanne mit Butter etwas anrösten.
- ▶ Das Mett zu Igel formen und auf die Scheiben setzen. Für das Schnäuzchen etwas schwarze Olive dransetzen und für die Augen zwei schwarze Pfefferkörner, Zwiebelstreifen für die Stacheln. ggf. etwas gehackte Petersilie.

## Grilled Hawaii Toast

- ▶ Die Toastscheiben mit Butter bestreichen. Die Toastscheiben mit dem gekochten Schinken belegen. Auf eine Toastscheibe eine Scheibe Ananas legen, die Cocktailkirsche im Ananasloch platzieren.
- ▶ Beide Toasthälften mit jeweils zwei Scheiben Käse belegen. Die Toastscheiben zusammenklappen.
- ▶ Den Grill auf 200 Grad indirekte Hitze vorheizen und den Toast auflegen. Den Toast zehn Minuten bei indirekter Hitze grillen, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.
- ▶ Den Toast in die direkte Zone des Grills ziehen und von beiden Seiten ca. zwei Minuten grillen, bis die Toastscheiben ein schönes Grillmuster haben.

## Smashed Potatoes Salad

- ▶ Zunächst die Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser 20 – 25 Minuten weichkochen, anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier\* auslegen.
- ▶ Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen und mit einem Glas oder einem Brett plattdrücken (logisch – je dünner, desto knuspriger werden sie). Etwas Olivenöl und grobes Meersalz Salz über den Kartoffeln verteilen und im Backofen für etwa 45 Minuten knusprig backen.
- ▶ Die Gurke (mit oder ohne Schale) in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch mit einem Messer in Röllchen schneiden. Petersilie und Dill fein hacken (klappt in Sekundenschnelle in einem Blitzhacker).
- ▶ Joghurt, Mayo, Senf und Zitronensaft verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter unterrühren und mit den Gurken vermischen.
- ▶ Die Kartoffeln kurz abkühlen lassen und anschließend zum Dressing geben und alles miteinander vermengen.
- ▶ Wer mag, kann noch Feta und Rucola dazugeben

## Schokokuss im Glas

- ▶ Von den Schokoküssen die Waffelböden abtrennen, klein hacken. In ein Schälchen geben und mit Kirschlikör oder Kirschwasser beträufeln.
- ▶ Die Schokoküsse in eine Rührschüssel geben und mit Quark verrühren. Sahne mit Sahnefestiger und Puderzucker steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. In Gläschen füllen und die gehackten und getränkten Waffelböden, die Sahne-Quarkcreme, rote Grütze und noch mal Waffeln, Creme und Grütze schichten.
- ▶ Bis zum Servieren kühl stellen.