

KochZeit online Jugend-Special

12.12.2022

Vorspeise:

Bruschetta
Tomaten
Knoblauch

Hauptgang:

Burger
Zwiebelmarmelade
Potato-Wedges
Grünzeug

Dessert:

Nutella-Tassenkuchen

Bruschetta / Tomaten / Knoblauch

- ▶ Die Tomaten waschen und vom Grün befreien. Halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch sehr klein schneiden und zu den Tomatenstücken geben. Mit gut 3 EL Öl sowie 1–2 TL Salz mischen.
- ▶ Den Backofen auf 180–200 °C Umluft vorheizen.
- ▶ Die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen. Das Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln. Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen (wichtig) und die Ciabattascheiben darauf ausbreiten.
- ▶ Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 5–8 Minuten goldbraun backen, nicht zu dunkel, sonst werden sie zu hart.
- ▶ Die Ciabattascheiben aus dem Ofen nehmen und mit 0,5–1 Esslöffel der Tomaten-Knoblauchmischung pro Scheibe belegen.

Burger-Patties

- ▶ Alle Zutaten zu einer geschmeidigen formbaren Masse verkneten und zu Burger Patties formen. In etwas Öl von beiden Seiten braten oder auf dem Grill garen.

Zwiebelmarmelade

- ▶ Schäle und putze die Zwiebeln. Halbiere sie anschließend der Länge nach und schneide sie in feine Streifen.
- ▶ Erhitze das Öl in einem großen Topf.
- ▶ Gib die Zwiebeln hinzu und lass sie für circa zehn Minuten anrösten.
- ▶ Nun kommen Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Zucker hinzu.
- ▶ Möchtest du noch andere Gewürze und Kräuter verwenden, solltest du diese nun auch hinzugeben.
- ▶ Lass die Mischung für weitere fünf Minuten anbraten.
- ▶ Lösche die Masse nun mit dem Balsamico-Essig ab und lass sie offen bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das dauert circa 20 bis 30 Minuten.
- ▶ Die Marmelade sollte nun eine dickliche und leicht sirupartige Konsistenz haben.
- ▶ Nimm die Lorbeerblätter heraus und schmeck eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer ab.
- ▶ Die Tomaten und das Grünzeug putzen und in Scheiben schneiden. Den Burger mit allen Zutaten nach Belieben zusammenbauen.

Potato-Wedges

- ▶ Die Kartoffeln bleiben ungeschält, werden gewaschen und geachtelt. Die restlichen Zutaten werden mit den Kartoffelstücken vermengt.
- ▶ Danach werden die Kartoffelstücke schnellstmöglich mit der Schale nach unten auf ein Backblech mit Backpapier gelegt und etwa 35–40 Minuten lang bei 200 Grad gebacken.

Nutella-Tassenkuchen

- ▶ Vorab die Eier schaumig mixen oder mit einem kleinen Schneebesen sehr gut verrühren.
- ▶ Danach Staubzucker, Vanillezucker und Nutella unterrühren.
- ▶ Anschließend Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.
- ▶ Zum Schluss Kakaopulver dazugeben und noch einmal kräftig durchrühren.
Die Masse auf vier Tassen aufteilen.
- ▶ Die Tasse in die Mikrowelle geben und bei 800 Watt ca. 1–2 Minuten backen.
Der Tassenkuchen ist fertig, sobald er in der Mikrowelle aufgeht.
Vor dem Servieren noch ca. 3 Minuten abkühlen lassen.