

Zeltlager Kochen

Auf dem Zeltlager gibt es doch immer das beste Essen, oder kommt das nur mir so vor? Und weil wir dieses Jahr leider darauf verzichten müssen, habe ich 3 Rezepte für euch herausgesucht, die zu jedem Zeltlager gehören. Leider sind die etwas durcheinandergelassen. Wenn ihr eines davon nachkochen möchtet, dann müsst ihr erstmal die Rezepte wieder zusammenfügen.



Die drei Rezepte sind: Kokos Curry, Schinkennudeln und Waffeln.

Nun folgen die Rezeptpuzzleteile. Schneidet sie aus und versucht sie in eine sinnvolle Reihenfolge zu bringen. Danach könnt ihr euch eines raussuchen, dass ihr dann nachkocht oder backt. Wenn ihr das macht, schickt uns unbedingt ein Foto zu.



Zutatenpuzzle:

500g gemischtes
Gemüse z.B. Karotten,
Paprika und Zucchini

½ Zwiebel

½ Knoblauchzehe

1 EL Kokosöl

1 Teelöffel Salz

230 ml Wasser

2 gestrichene TL Backpulver

200 ml Milch

250g Mehl

125 g weiche Butter

75 g Zucker

250 g Nudeln (Penne oder
Spirelli)

½ Limette

gepresst

Salz, Pfeffer und
Chili

Reis zum
servieren

1 Päckchen
Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

100 g gekochter
Schinken

2 EL Butter

1 Zwiebel

Pfeffer

Muskat

100 g Käse gerieben

4 Eier

100 ml Milch

Salz

250 ml
Kokosmilch

1-3 große EL rote
Currypaste je
nach Schärfe

Rezeptepuzzle

Nudeln in Salzwasser kochen und abgießen. Schinken würfeln. Butter in einer Pfanne auslassen und Schinken darin anbraten. Zwiebel fein würfeln und dazugeben.

Nudeln in die Pfanne geben und mitschwenken.

Gemüse putzen und mundgerecht würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Nudeln in Salzwasser kochen und abgießen. Schinken würfeln. Butter in einer Pfanne auslassen und Schinken darin anbraten. Zwiebel fein würfeln und dazugeben.

2-3 EL Teig in die Mitte des heißen, geölten Eisens geben, dieses schließen und goldbraun backen

Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2-3 Minuten garen.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Die Nudelpfanne unter Rühren stocken lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Nudelpfanne abschmecken und mit Schnittlauch servieren.

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier nacheinander unter den Waffelteig rühren.

Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen. Den geriebenen Käse untermischen und alles zu den Nudeln geben.

Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft in die Pfanne geben. 5-10 Minuten einköcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit Reis servieren.