

**Futtern wie bei Garfield**  
**Kochtag bei den Ferienspielen am 16.07.2024**

<p><b>Pizzabrötchen (vegan)</b> <b>12 Stück</b> 500 g Mehl 1 Pck. Trockenhefe 2 TL Salz 1 Bch. lauwarmes Wasser 1 TL Pizzagewürz 4 EL Olivenöl ½ TL Zucker Gehackter Rosmarin Meersalz Pizzagewürz Olivenöl Milch</p>	<p>Mehl, Trockenhefe, Salz, Wasser, Pizzagewürz, Olivenöl und Zucker vermischen und den Teig gut durchkneten. Danach abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.</p> <p>12 runde, flache Fladen formen und nochmal 10 Minuten gehen lassen.</p> <p>Anschließend mit dem Finger kleine Mulden in den Teig drücken und mit Milch bepinseln. Dann mit gehacktem Rosmarin, grobem Meersalz und Pizzagewürz bestreuen. Etwas Olivenöl in die Mulden träufeln.</p> <p>Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Min. backen.</p>
<p><b>Lasagne (Garfield) – 5 große Portionen</b>  12 Lasagneplatten 200 g geriebener Käse 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 1 Liter passierte Tomaten 1 EL Olivenöl 3 TL Oregano 3 TL Gemüsebrühepulver 1 TL Zucker 300 g Creme Fraiche Salz, Pfeffer</p>	<p>Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein hacken, danach in Olivenöl anbraten.</p> <p>Passierte Tomaten, Oregano, Gemüsebrühe und Zucker dazufügen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.</p> <p>In eine Auflaufform zuerst ein bisschen Tomatensoße geben, dann mit Lasagneplatten bedecken. Lasagneplatten mit ein bisschen Creme Fraiche bestreichen und wieder Tomatensoße darauf tun. So abwechselnd fortfahren, bis alle Lasagneplatten verbraucht sind. Mit Tomatensoße abschließen. Käse darauf streuen und bei 180 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.</p>
<p><b>Eis – 12 Kugeln</b> 500 g TK Bananen 200 g frische Bananen (2 Stück) 100 g Sahne</p>	<p>Gefrorene Banane in Stücken zugeben und im starken Mixer zerkleinern. Evtl. 2 frische Bananen hinzufügen und weiter mixen.</p> <p>Sahne zugeben und 2 Minuten aufschlagen, bis ein Creme Eis entsteht.</p>

<p><b>Rohkost, Kräuterdip</b>  500 g Quark  200 g Schmand  Kräuter  1 Knoblauchzehe  1 Bund Frühlingszwiebeln  Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß</p>	<p>Knoblauch klein schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Kräuter hacken. Alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß nachschmecken.</p>
---	---