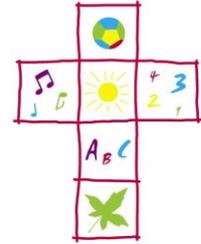


26.03.2020

**Liebe Eltern,
in den Zeiten, wo das Coronavirus uns fest in der Hand hat, haben wir
ein kleines Rezept für Sie.
Der Nachtisch, Schneepudding ist der absolute Renner bei den Kindern.**



KATHOLISCHE KINDERTAGESSTÄTTE
ST. MARIAE ROSENKRANZ

Viel Spass beim Nachkochen. Ihre Kinder werden Freude haben.

**Wenn Kinder Gemüse schnibbeln dürfen, sind sie kaum zu halten. In einer
Gemüsecremesuppe lassen sich alle Gemüsestückchen prima unterbringen. Servieren Sie
die Suppe mal zur Abwechslung in Latte Macchiato Gläsern am besten
noch mit Milchschaum.**

Grundrezept für Gemüsecremesuppe

Zutaten:

150 g Gemüse
80 g Kartoffeln oder 40 – 50 g
Weizenvollkornmehl oder Maismehl oder
Weizengrieß,
3 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
Gewürze (z. B. Salz, Pfeffer, Muskat,
frische
Kräuter, Essig, Zitronensaft, etc.)

Variationen

- Lauch, Kartoffel, Muskat, Schnittlauch
- Blumenkohl, Weizengrieß, Curry,
Zitronensaft
- Zucchini, Kartoffel, Basilikum,
Tomatenwürfel
- Möhre, Kürbis, Orangensaft

Und so wird´s gemacht:

- Gemüse waschen, putzen und kleinschneiden.
- Kartoffeln waschen, putzen, schälen und kleinschneiden.
- Olivenöl mit 1 EL Wasser in einem Kochtopf erhitzen, das Gemüse und die Kartoffeln darin anschwitzen und die Gemüsebrühe angießen.
- 10 Minuten köcheln lassen.
- Kochtopf von der Herdplatte nehmen und
- Alles pürieren, Milch hinzugeben, 1x aufkochenlassen
- mit den Gewürzen abschmecken.

***In einer Gemüsecremesuppe finden auch unbekannte Gemüsesorten
begeisterte Abnehmer – gilt auch für Erwachsene!***

Schneepudding

Zutaten: Magerquark, Milch, Zucker

Und so wird´s gemacht:

Sie rühren so viel Milch in den Quark, bis er fast vom Löffel fließt. Danach noch mit Zucker abschmecken.
FERTIG