



Ferienpasskochen 2014

SPD Ortsverein Abteilung Koldingen/Reden

Cevapcici

Zutaten:

500 Gramm Rinderhack
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 ml Sahne
3 EL Semmelbrösel
1 TL gehäuft Salz
1 ½ TL Gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
Pfeffer
1 TL Senf (hier Einbecker)
50 Gramm Feta

Herstellung:

Wir schneiden den Fetakäse, die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel. Sobald wir damit fertig sind, mischen wir alle Zutaten zusammen und kneten diese gut durch. Im Anschluss formen wir daraus kleine Röllchen (mit einem Durchmesser zwischen 3-5 cm). Diese braten wir in einer guten Mischung aus Olivenöl und Butter an.

Zaziki

Zutaten:

500 Gramm griechischer Joghurt
1 Gurke
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Herstellung:

Wir raspeln die Gurke in kleine Streifen, salzen diese gut durch und gießen einen Schuss Olivenöl dran. Sobald das Wasser aus der Gurke ausgetreten ist, lässt man diese abtropfen und wringt sie in einem Küchentuch aus. Im Anschluss verrühren wir den Joghurt mit ihr und pressen den Knoblauch über dem Gemisch aus. Nicht das Abschmecken vergessen.

Matthias Friedrichs – Stellv. Abteilungsvorsitzender
Grandweg 7a/30982 Pattensen,
Tel: 05101/12668
E-Mail: mail@matthiasfriedrichs.de



Ferienpasskochen 2014

SPD Ortsverein Abteilung Koldingen/Reden

Djuvec-Reis

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
1 ½ Tassen Langkornreis
1 Dose Tomaten in Stücken
2 EL Brühe (Pulver)
1 TL Salz
Pfeffer
Eine Hand voll Erbsen
3 EL Ajvar
2 Tassen Wasser
Petersilie

Herstellung:

Wir schneiden Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel und braten diese in der Butter glasig an. Nun geben wir alle Zutaten bis auf die Petersilie hinzu, nicht das gute Würzen vergessen und lassen alles köcheln, bis der Reis fertig gequollen ist. Vor dem Servieren die Petersilie hinzugeben.

Matthias Friedrichs – Stellv. Abteilungsvorsitzender
Grandweg 7a/30982 Pattensen,
Tel: 05101/12668
E-Mail: mail@matthiasfriedrichs.de



Ferienpasskochen 2014

SPD Ortsverein Abteilung Koldingen/Reden

Chefsalat

Zutaten:

1 Kopf Eisbergsalat
3 mittelgroße Tomaten
1 Gurke
Gouda
Kochschinken
3 Eier
Sonnenblumen- oder Pinienkerne

Für das Dressing:

4 EL Olivenöl
2 EL Essig (am Besten Fruchtessig wie etwa Himbeeressig)
1-2 EL Honig oder Ahornsirup
½ kleingeschnittene Knoblauchzehe
Salz
Kräuter (Ich verwende hier zumeist italienische, sowie Schnittlauch)
1 Schuss Worcestersauce
nach Geschmack noch einen Schuss Sojasauce

Zubereitung:

Zu aller erst kochen wir die Eier.

Nun waschen wir und zerkleinern den Salat, die Gurke und die Tomaten und mischen alles gut durch.

Oben auf streuen wir den kleingeschnittenen Kochschinken und den Gouda (hier empfehle ich, diesen vorher zu raspeln).

Die Eier werden in kleine Stückchen zerschnitten und ebenso drüber gestreut.

Anschließend stellen wir das Dressing her, in dem wir alle oben angegebenen Zutaten nach Wunsch und Vorliebe vermischen.

Dieses wird nach Vollendung über den Salat gegossen.

Nun wird der Salat noch einmal vermengt.

Die Körner braten wir kurz in einer Pfanne an und streuen diese über den fertigen Chefsalat.

Guten Appetit!

Matthias Friedrichs – Stellv. Abteilungsvorsitzender
Grandweg 7a/30982 Pattensen,
Tel: 05101/12668
E-Mail: mail@matthiasfriedrichs.de