

# Brotchips



© slfg

Zutaten für 20 Portionen ( 60 g/Portion)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten:

- 10 trockene Brötchen oder ca. 20 dünne Brotscheiben
- 120 ml raffiniertes Olivenöl oder alternatives Bratöl
- 1-2 EL Saft einer Zitrone
- Rosmarin, ca. 4 Stängel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz

## Arbeitsgeräte:

- Küchenwaage
- Brotmesser
- Schneidebrett
- 1 Teelöffel
- 1 Esslöffel
- kleine Schüssel für die Marinade
- Backblech oder Rost
- Backpapier
- ggf. Knoblauchpresse

**Variante:** Statt Rosmarin kann man auch Thymian oder Oregano verwenden.

**Tipp:** Aus Schalenresten von Wurzelgemüse lassen sich auch köstliche Gemüsechips zaubern. Hier dauert die Backzeit ggf. etwas länger.

## Zubereitung:

- 1** Die Brötchen oder das Brot in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln, von den Stängeln abzupfen und ggf. kleinhacken. Die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken oder eine Knoblauchpresse verwenden.
- 2** Das Öl abwiegen und gemeinsam mit dem Rosmarin, dem Knoblauch, dem Salz (½ TL) und dem Zitronensaft (1-2 EL) in eine Schale geben und vermengen. Die entstandene Marinade beidseitig auf die Brotscheiben pinseln.
- 3** Die marinierten Brotscheiben auf ein mit Backpapier oder einer Backpapier-Alternative belegtes Blech legen, sodass sich die Scheiben möglichst wenig überlappen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) in 10 Minuten knusprig backen, bis sich goldbraune Ränder zeigen. Gegebenenfalls zwischendurch alle Scheiben einmal wenden.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT

Freistaat  
SACHSEN

# Sandwich-Curry-Kräutercreme



© slfg

Zutaten für 2 Gläser

( 40g/Portion)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten:

- 200 g Schmand
- 50 g Frischkäse
- 2 große Möhren
- frisches Basilikum, einige Stängel
- 1 Topf Kresse
- 1 TL Senfkörner
- 2 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer

## Arbeitsgeräte:

- Küchenwaage
- mittlere Schüssel
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Küchenschere
- Löffel
- Mörser mit Stößel
- 2 saubere Schraubgläser , ca. 300 ml

**Variante:** Statt der Möhren passen im Frühling Kohlrabi oder Radieschen, im Sommer Paprika oder Zucchini und im Herbst und Winter Kürbis oder Rote Bete.

**Tipp:** Geschmackliche Abwechslung gibt's durch Paprika oder Tomatenmark anstelle von Curry.

## Zubereitung:

- 1 Den Schmand und den Frischkäse abwiegen, zusammen in eine mittlere Schüssel geben und mit einem Löffel gründlich vermischen.
- 2 Die Möhre waschen, schälen und fein reiben. Möhrenraspel zur Schmand-Frischkäse Mischung geben, alles vermengen.
- 3 Basilikum abspülen, trockenschütteln, die Blätter ab- und kleinzupfen. Die Kresse mit der Schere abschneiden, beides zum Aufstrich geben und gründlich vermischen.
- 4 Die Senfkörner in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Den gemahlene Senf zusammen mit dem Currypulver unter die Kräutercreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den fertigen Aufstrich in ein Schraubglas füllen.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)

# Tomaten- Kräuterbutter



© SLfG

Zutaten für 18 Scheiben

(20 g/Portion)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

## Zutaten:

- 300 ml frische Sahne
- frisches Basilikum, einige Stängel
- 2-3 EL Tomatenmark
- 2 kleine Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

## Arbeitsgeräte:

- 1-2 Schraubgläser mit Deckel
- feines Küchensieb
- 2 kleine Schüsseln
- Esslöffel
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Buttergefäß oder sauberes Schraubglas, ca. 350 ml

**Variante:** Die Butter schmeckt auch einfach pur oder nur mit Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Kresse anstelle des Basilikums, Knoblauch und Tomatenmark.

## Zubereitung:

- 1 Die Sahne im Becher oder in der Flasche kurz aufschütteln. Die Schraubgläser zu maximal zwei Dritteln befüllen und fest verschließen.
- 2 Die gefüllten Gläser kräftig schütteln. Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Noch immer heiß es: weiter schütteln.
- 3 Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in einer weißlichen Flüssigkeit schwimmt. Den Glasinhalt durch ein feines Küchensieb über einer kleinen Schüssel abgießen und die Butter in die andere kleine Schüssel geben.
- 4 Das Basilikum kalt abspülen, trockenschütteln und zerkleinern. Die Knoblauchzehen schälen und ganz klein hacken. Die Kräuter, den Knoblauch und das Tomatenmark mit einer Gabel unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Butter in ein Buttergefäß füllen oder direkt auf Brotscheiben schmieren.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)

# Bananen-Nicecream mit Rhabarber- Erdbeer-Sauce



© slfg

Zutaten für 20 Portionen (140g/Portion)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten Eis:

- 20 sehr reife Bananen
- 250 ml pflanzliche Milch
- optional: 3 Vanilleschoten

## Zutaten Fruchtsauce:

- 200 g Rhabarber
- 200 g Erdbeeren
- 25 ml Apfelsaft
- 2 TL Zitronensaft

## Arbeitsgeräte:

- Küchenwaage
- Schneidmesser und Schneidebrettchen
- Schüssel für das Eis
- Teelöffel und Probierlöffel
- Mixer oder Pürierstab
- Topf
- Saftpresse

**Tipp:** Als Deko können Sie zusätzlich ein paar gehackte Nüsse über das Eis streuen.

**Variante:** Statt einer Rhabarber-Erdbeer-Sauce bietet sich auch eine Himbeersauce an.

## Zubereitung:

- 1** Die Bananen einen Tag zuvor in Scheiben schneiden und einfrieren. Den Rhabarber und die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in Apfelsaft kochen bis sie weich sind. Alles pürieren, mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.
- 2** Die Vanilleschoten aufschneiden und die Vanille herauskratzen. Die gefrorenen Bananenscheiben, die pflanzliche Milch und Vanille in den Mixer geben, kurz nacheinander und schnell mixen, damit nicht zu viel Hitze entsteht und das gefrorene Obst schmilzt. Wenn eine cremige Konsistenz erreicht ist, ist das Eis fertig.
- 3** Das Nicecream gleichmäßig in die Schälchen verteilen und mit etwas abgekühlter Rhabarber-Erdbeersauce übergießen. Gegebenenfalls noch mit ein paar Erdbeer- vierteln und Bananenscheiben verzieren.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT

Freistaat  
SACHSEN