



Immer wieder fragen unsere großen und kleinen Gäste nach dem ein oder anderen Rezept unserer leckeren Salate oder Kuchen. Deshalb werden wir hier nach und nach die besten Salat*- und Kuchenrezepte unserer Spielplatzfeste vorstellen! Schaut einfach mal wieder rein!

Die meisten Rezepte sind so konzipiert, dass sie mit wenig Aufwand und in kurzer Zeit aus handelsüblichen Zutaten zubereitet werden können und trotzdem bei Euren Gästen gut ankommen! Guten Appetit!

*Die Salatrezepte beziehen sich – wenn nicht anders angegeben – auf 4 Personen, können aber auch durch einfache Multiplikation der Zutaten für eine größere Runde problemlos zubereitet werden.

Nudelsalat mit Speck

Partysalat mit Sellerie

Weißer Bohnen mit Thunfisch *Fagioli toscanelli con tonno*

Dänischer Gurkensalat *Den danske agurkesalad*

Gemüse vom (Back-)Blech *Verdure al forno*



Nudelsalat mit Speck

250 g Gabelspaghetti
200 g Schinkenspeck, gewürfelt – gibt es im Supermarkt
1 große Stange Porree
3 EL Öl
3 EL Essig
1,5 EL Zitronensaft
1,5 EL Maggi
Salz, Pfeffer, Zucker

Spaghetti nach Packungsangabe bissfest kochen, abgießen, abschrecken und auskühlen lassen. Schinkenspeck bei mäßiger Hitze auslassen und knusprig braten. Porree waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Alles vermischen. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren, mit dem Salat vermengen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Partysalat mit Sellerie

2 Gläser Selleriesalat
1 große Stange Porree
1 kleine Dose Ananas in Stücken
1 Becher saure Sahne
4 EL Mayonnaise

Selleriesalat in einem Sieb abtropfen lassen. Ananas ebenfalls abtropfen lassen und fein zerkleinern. Porree waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Sellerie, Lauch und Ananas mit Mayonnaise und saurer Sahne mischen – fertig! Salz und weitere Gewürze sind nicht erforderlich. Vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Wer mag, kann den Salat auch noch mit grob gehackten Walnüssen verfeinern!

Weißer Bohnen mit Thunfisch *Fagioli toscanelli con tonno*

2 Dosen weiße Riesenbohnen, z.B. *Bianchi di Spagna*
1 – 2 Dosen Thunfisch in Öl
1 (rote) Zwiebel, fein gewürfelt
frische Petersile, gehackt – ersatzweise TK-Ware
Saft von 2 Zitronen
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Bohnen abbrausen und abtropfen lassen, Thunfisch abtropfen lassen und wenn nötig auseinanderzupfen. Alle Zutaten vorsichtig vermischen, abschmecken, ein wenig durchziehen lassen und vor dem Servieren mit schwarzen Oliven und Zitronenachteln garnieren.



Dänischer Gurkensalat *Den danske agurkesalad*

1 Salatgurke(n)

2 EL Salz

1/2 Tasse Zucker

1/2 Tasse Essig

1/2 Tasse Wasser

Reichlich Kräuter, frische oder TK, Dill eignet sich am besten!

Kein Öl und dergleichen!

Die Salatgurke waschen und in feine Scheiben schneiden, wahlweise ungeschält oder geschält, je nach Geschmack. Die Gurkenscheiben in einem Küchensieb mit dem Salz vermischen. Darin mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Das Salz bewirkt, dass die Gurken knackig werden, Geschmack annehmen und auch nach langer Zeit nicht „lap-pig“ werden.

In der Zwischenzeit den Zucker im Essig auflösen. Wer geduldig rührt, hat nach einiger Zeit Erfolg, oder man erwärmt beides in einem Topf auf dem Herd und löst den Zucker so auf, das geht natürlich schneller. Nun mit Wasser abschmecken, da der Salat sonst zu sauer werden könnte. Eine Prise Salz dazu geben und zum Schluss die Kräuter einrühren.

Die Salatgurken abspülen, in eine Salatschüssel geben und mit der Sauce begießen.

Der Gurkensalat sollte bis zum Verzehr ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen, damit die Gurken den Geschmack der Salatsauce aufgenommen haben.

Gemüse vom (Back-)Blech *Verdure al forno*

Gemischte Gemüse,

z. B. Möhren, Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln, Fenchel, etc.

Olivenöl

Knoblauch gepresst oder fein gehackt

Kräuter nach Wunsch

grobes Salz

Pfeffer aus der Mühle

Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke teilen, getrennt in einer Schüssel mit wenig Öl und Kräutern nach Geschmack vermischen und auf dem Backblech anordnen. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen bzw. bis das Gemüse gar ist. Mit Pfeffer aus der Mühle und grobem Salz bestreuen und servieren. Schmeckt warm und kalt.

Tipp: Möhren und Zwiebeln vor dem Garen mit Zucker bestreuen, Fenchel und Paprika nach dem Garen mit Balsamico beträufeln.

