

Lieblingsgerichte der AG Computer

Mein Lieblingsgericht: **Dampfnudeln**

Von : Herr Müller



Zutaten: 500 g Mehl, 4 EL Zucker , 30 g Hefe, 250 ml Milch (1,5 % Fett), 30 g Butter, 1 Ei 1 Prise Jodsalz ; Für das Garen im Topf: 500 ml Milch (1,5 % Fett) 1 EL Honig

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Hefe, lauwarme Milch, flüssige Butter, das Ei und das Salz in eine Schüssel geben und gut verkneten. Aus dem Teig 12 runde Kugeln formen und an einem warmen Ort zugedeckt solange gehen lassen, bis die Kugeln ca. doppelt so groß geworden sind. In einem großen Topf mit gut schließendem Deckel Milch und Honig erhitzen, dann die Kugeln dicht nebeneinander in die Flüssigkeit setzen, nochmals etwas gehen lassen und den Deckel auflegen. Flüssigkeit auf mittlerer Hitzestufe zum Kochen bringen. Nach etwa 15 Minuten Hitze auf kleinste Stufe reduzieren und nochmals 15 - 20 Minuten weiter garen. Deckel während der gesamten Garzeit geschlossen halten, da die Dampfnudeln sonst zusammenfallen und innen speckig werden. Die gegarten Dampfnudeln noch einige Minuten ohne Hitze im Topf ruhen lassen und danach aus dem Topf nehmen und servieren.

Mein 1 Lieblingsgericht : **Lachs im Bademantel**

Von : Antonio

Zutaten

5 Eier, 3 Scheiben geräucherten Lachs, Schnittlauch, 1 Gurke, Salz, Pfeffer, etwas Margarine

Zubereitung

Die Eier mit etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, umrühren und in die Pfanne mit der geschmolzenen Margarine geben. Den Pfannkuchen auf einer Seite hellbraun werden lassen und wenden. Wenn der 'Pfannkuchen' fertig ist, die Lachsscheiben auf den 'Pfannkuchen' drauf legen und den geschnittenen Schnittlauch auf den Lachs drauf streuen. Achtung den Boden des 'Pfannkuchen' nur zur Hälfte mit Lachs bedecken, dann die andere Hälfte auf die andere umklappen und fertig ist euer 'Fisch'.

Ihr könnt ihn noch ein bisschen verzieren, indem ihr eine Gurke in Scheiben schneidet und sie auf den 'Fisch' wie Schuppen drauflegt.

GUTEN APPETIT

Mein 2 Lieblingsgericht : **Tomaten-Thunfischauflauf**

Von : Antonio

Zutaten: 500g Tomaten, eine Dose Thunfisch im eigenen Saft, 1 Tüte Taco-Chips, Öl, Auflaufform, 200g Käse

Zubereitung : Auflaufform mit Öl ausreiben, Tomaten in kleine Stücke schneiden und in die Auflaufform legen, Thunfisch abtropfen lassen und auseinander zupfen, dann regelmäßig auf die Tomaten verteilen. Die Taco-Chips mit den Händen grob kleindrücken ebenfalls auf den Tomaten und Thunfisch verteilen. Käse reiben und darüber streuen, bei 180 C in den Backofen bis der Käse schön braun ist. Geht schnell und schmeckt einfach super!

Ist mein Leibgericht. Die Mama macht es nur viel zu selten!

Mein Lieblingsgericht: **Hot Dog**

Von: Kai E.

Zutaten: Brötchen ,Rotwurst ,Senf oder Ketchup

Zubereitung:

Brot bis zur Mitte schneiden und danach die Rotwurst in das Brotlegen dann Senf oder Ketchup drauf schmieren.

Mein Lieblingsgericht: **Big Mac**

Von: David S.

Zutaten: 1 Brotoberseite, 2 Brotunterseiten, Ketchup(wenn man will Mayonese), 2 Hackfleischscheiben, Bisschen kleingeschnittene Zwiebel, 2 Salatscheiben, 4 Tomatenscheiben

Zubereitung: Man muss als erstes die 2 Hackfleischscheiben braten. Dann die eine Brotunterseite nehmen, eine Hackfleischscheibe drauflegen, bisschen Ketchup drauf und eine Salatscheibe drauf. Jetzt die andere Brotunterseite drauflegen, Ketchup und eine Salatscheibe drauflegen. Dann die andere Hackfleischscheibe drauflegen jetzt die 4 Tomatenscheiben aufs Fleisch legen die kleinen Zwiebelstückchen auch drauflegen. Und jetzt am ende die Brotoberseite drauf legen. Und fertig ist euer selbstgemachter Big Mac!!!!!!

Guten Appetit! Lasst es euch schmecken

Mir hat es lecker geschmeckt wenn es euch auch schmeckt dann könnt ihr es immer wieder ausprobieren.

Mein Lieblingsgericht: **Tortilla**

Von: Finn M.

Zutaten:

6 Eier, 3 mittelgroße Kartoffeln, Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne zur Hälfte mit Öl füllen und die rohen Kartoffeln darin frittieren. In der Zwischenzeit die Eier, Salz und Pfeffer vermischen (rühren). Wenn die Kartoffeln gar sind, das Öl abschütten und die Eier dazugeben. Auf kleiner Temperatur das Omelett fest werden lassen. Wenn die Unterseite fertig ist, das Omelett umdrehen in dem man es auf einen flachen Deckel schiebt, und es dann mit der anderen Seite in die Pfanne rutschen lässt. Dann warten bis die Tortilla durch ist. Dazu schmeckt Majo oder Ketchup sehr gut! Wenn ihr wollt, könnt ihr auch Zwiebeln mitbraten oder auch Paprika hineingeben!

Guten Appetit!

Mein Lieblingsgericht: **Bunter Salat**

Von: Tim

Zutaten: 1-2 rote Paprika, 1 Eisbergsalat, 1 Salatgurke, fertige Salatsoße nach Wahl

Zubereitung:

Salat waschen und klein schneiden, Paprika waschen und klein schneiden, Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Ein paar Löffel Salatsoße dazu und alles gut vermischen.

Mein Lieblingsgericht: **Pizza Margherita**

Von: Max S.



Zutaten:

400 g Mehl, 1 Päckchen Germ (Hefe), 1/8 l Wasser, 1 gr. Dose Tomaten, 4 Tomaten, 1 Zwiebel, Pizzagewürz, 300 g Käse, 4 Scheiben gekochten Schinken, 1/2 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Germ, Salz und Wasser einen Teig zubereiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, er soll sich ungefähr verdoppeln.

Dann den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Zwiebel würfeln und mit den Dosentomaten, Pizzagewürz und Salz in einem Topf einkochen lassen. Abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Tomaten in Scheiben und den Schinken in kleine Stücke schneiden und auf die Soße legen, alles dick mit geraffeltem Käse bestreuen. Anschließend im 250 Grad heißem Rohr backen bis der Käse gut verlaufen ist und schon ein wenig braun wird. Guten Appetit.

Mein Lieblingsgericht: Döner Kebab

Von: Muhamed Z.

Rezept: Der Döner Kebab. Es besteht aus mit Marinade gewürzten, großen Fleischscheiben, die schichtweise auf einen senkrecht stehenden Drehspieß gesteckt und gegrillt werden. Von diesem werden nach und nach die äußeren, gebräunten Schichten mit einem großen Messer dünn abgeschnitten.

Ursprünglich wurde für Döner nur Hammel- oder Lammfleisch verwendet, inzwischen sind - zumindest außerhalb der Türkei - auch Kalb- oder Rindfleisch und Geflügel wie Pute oder Hühnchen üblich.

Serviert wird Döner als Hauptgericht mit Beilagen wie Reis und Salat, oder als Imbiss in einem aufgeschnittenen Fladenbrot.

Zubereitung: Man braucht einen Fladenbrot, Salat wo Tomaten sind usw.

Mein Lieblingsgericht: Hot Dog

Von : Maxi L.

Zutaten : Brötchen ,Rotwurst ,Senf oder Ketchup,

Zubereitung :

Brot wärmen danach die Rotwurst braten dann das Brot bis zur mitte aufschneiden danach Ketchup (Senf) rein schmieren dann die Wurst reinlegen und man ist schon fertig .

Mein Lieblingsgericht: Kartoffel-Gemüse-Pizza

Von: Denis H.

Zutaten: (für 4 Personen)

Zutaten Teig: $\frac{1}{4}$ l Wasser, 25 g Hefe, 375 g Weizenvollkornmehl , 4 EL Öl , $\frac{1}{4}$ TL Vollmeersalz

Zutaten Belag: 300 g Kartoffel, 300 g Möhren, 2 Zwiebeln, 20 g Margarine, 1/8 l Gemüsebrühe, 1 EL Oregano, Kräutersalz, Pfeffer, 200 g geraspelten Käse (z. B. Emmentaler)

Zubereitung:

Lauwarmes Wasser und Hefe verrühren. Weizenvollkornmehl, Öl und Vollmeersalz zugeben und zu einem Teig verkneten. Ca. 20-30 Minuten gehen lassen. Kartoffeln und Möhren grob raspeln, die Zwiebeln fein würfeln und in Margarine andünsten. Dann mit der Gemüsebrühe angießen, mit Kräutersalz, Pfeffer, Oregano und Petersilie würzen. Teig nochmals kneten, 4 Pizzen auf ein gefettetes Backblech legen, mit Gemüse und geraspelten Käse belegen. Bei 220°C (190°C Umluft) ca. 25 Minuten backen.