



Geniessen Sie Ostern
mit ihren
Kindern daheim

Rezeptideen aus der Eniwa Kulturarena.

Wienerli-Spaghetti

**Der Hit jeder Kinderparty!
Kleiner Aufwand, grosse Wirkung und die Kinder
können gut mithelfen beim Vorbereiten.**

Zutaten pro Kind

1 Wienerli
ca. 50–60g Spaghetti

Tomatensauce für 4 Personen

1 Dose Pelati à 400 g
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen,
gehackt
Olivenöl
Basilikum
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Pelati beigegeben und aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 20–30 Minuten köcheln lassen.
- 2 Die Wienerli in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und die Spaghetti vorsichtig hindurchstechen, so dass das Wienerlirädli in der Mitte steckt.
- 3 Eine grosse Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghettiwiennerli zugeben und so lange kochen, bis die Spaghetti al dente sind.
- 4 Basilikum fein schneiden, zur Sauce geben. Nach Belieben würzen.
- 5 Sauce in Suppenteller verteilen und die Wienerlispaghetti darauf anrichten.

Mini-Hackbraten und Pommes aus dem Ofen

Die Fleischmasse muss gut durchgeknetet werden.
Welches Kind hilft da nicht gerne mit?

Zutaten

1 Zwiebel
600 g Hackfleisch
gemischt
3 EL Paniermehl
1 Ei
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Gewürze nach Belieben
Peterli, gehackt
1 kg Kartoffeln fest-
kochend
2 EL Mehl
3 EL Bratcreme
½ TL Paprika
1 TL Salz

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + Backzeit

- 1 Zwiebeln an der Bircherraffel fein raffeln, in eine Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten mischen, gut durchkneten.
- 2 Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
- 3 8 Vertiefungen einer Muffinform einfetten und die Fleischmasse darin verteilen.
- 4 Die Kartoffeln längs in Schnitze schneiden, in eine Schüssel geben. Mehl, Bratcreme und Gewürze dazugeben, gut mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
- 5 Die Pommes im vorgeheizten Ofen während 15 Minuten backen, dann die Mini-Hackbraten auch in den Ofen geben, weitere 25 Minuten backen. Die Pommes 2-3 mal wenden.

Tipp

In der Mini-Muffinform gebacken, können diese Mini-Hackbraten auch als Apéro-Häppchen serviert werden. Dazu passt eine Dip-Sauce.

Becherli-Schoggimuffins

Für dieses Rezept braucht es keine Waage.
Die Zutaten werden ganz einfach
mit einem Joghurtbecher abgemessen.

Zutaten

3 Eier
1 Becher Schokoladenpulver
1 Becher Mehl
1 Becher gemahlene Haselnüsse
½ Becher Sonnenblumenöl
1 Becher Crème fraîche
1 Beutel Backpulver
1 Becher Zucker
1 Beutel Vanillezucker

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + Backzeit

- 1 Öl, Zucker und die Eier in einer Rührschüssel schaumig rühren.
- 2 Nüsse, Schokoladenpulver und Crème fraîche zugeben und gut mischen.
- 3 Mehl, Backpulver und Vanillezucker zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 4 Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Ofen (180°C Ober- und Unterhitze) auf der zweituntersten Rille während 25 Minuten backen.
- 5 Herausnehmen, auskühlen lassen und nach Belieben dekorieren.

Tipp

Der Teig kann auch in einer eingefetteten Cakeform gebacken werden. Die Backzeit ist dann 45-50 Minuten.