

Die beschriebenen Gerichte sind so nicht genießbar, weil in jedem der sechs Rezepte ein Satz falsch ist. Finde diese sechs falschen Sätze und streiche sie durch! Dann sind die Rezepte gut!

TOAST HAWAII

Zutaten:

1 Toastbrot-scheibe
4 - 5 Scheiben Schinken
Ananas (Ring oder als Stückchen)
Käsescheibe
etwas Butter

Anweisungen:

Die Toastbrot-scheibe toasten. Nach dem Abkühlen mit etwas Butter bestreichen. Mit dem Schinken belegen. Ananas obenauf, mit einer Käsescheibe abschließen. Alles unter fließendem Wasser gut reinigen. Im Backofen ein paar Minuten überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist.



CHEESEBURGER

Zutaten:

250 g gehacktes Rindfleisch
Pfeffer, Salz
3 Scheibletten
3 Hamburger-Brötchen
3 Teelöffel Senf
30 g Fleischtomaten
3 Esslöffel Ketchup

Anweisungen:

Hackfleisch nicht würzen und drei gleich große Frikadellen formen. Den Backofen-Grill auf Stufe 3 vorheizen. Rinderhacksteaks auf Grillrost legen und auf die oberste Schiene in den Ofen schieben. Eine Seite ca. 3-4 Minuten grillen. Rinderhacksteaks wenden und die zweite Seite ca. 2-3 Minuten grillen. Herausnehmen. Rinderhacksteaks mit Pfeffer und Salz würzen und mit je einer Scheibe Scheibletten-Käse belegen. Hamburger Brötchen daneben legen und auf der mittleren Schiene wieder in den Grill schieben. Käse schmelzen lassen und Hamburger Brötchen im Grill erwärmen. Dafür reicht die Resthitze aus und der Grill braucht nicht neu erhitzt werden. Hamburger Brötchen halbieren und die untere Hälfte mit Senf bestreichen. Eine rohe Kartoffel schälen und ganz drauf legen. Die Rinderhacksteaks mit dem zerlaufenen Scheibletten-Käse darauf legen. Fleischtomate in Scheiben schneiden und auf den Cheeseburgern verteilen. Ketchup darüber geben. Die obere Hälfte der Hamburger Brötchen auf die Cheeseburger legen und leicht andrücken.

KOKOSMAKRONEN

Zutaten:

3 Eier
200 g Zucker
Salz
250 g Kokosraspel
2 EL Zitronensaft

Anweisungen:

Eier mit Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Kokosraspel unterrühren und Zitronensaft dazugeben. Kokosmasse mindestens 15 Minuten ruhen lassen, bis die Kokosraspel die Flüssigkeit aufgesogen haben. Ofen auf 170° vorheizen. Etwa 30 Kokosmakronen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zwischen den Kokosmakronen genügend Platz lassen, da sie beim Backen noch etwas aufgehen. Kokosmakronen bei 170°

ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis sie goldbraun werden. Dann kommen sie für 20 Minuten in die Mikrowelle. Kokosmakronen auf dem Blech auskühlen lassen.

BANANEN-MILCHSHAKE

Zutaten:

1 Banane
0,15 Liter Milch
½ Orange

Anweisungen:

Bananen-Milchshake schmeckt gut gekühlt am besten. Eine möglichst reife Banane schälen, in große Stücke brechen und in einen Mixbecher geben. Je reifer die Banane ist, desto süßer wird der Bananen-Milchshake. 150 ml gut gekühlte Milch zufügen. Den frisch gepressten Saft einer halben Orange dazu gießen. Mit einem Pürierstab cremig rühren. 15 Minuten lang leicht kochen lassen.

SAHNENUDELN

Zutaten:

1 Zwiebel, etwas Öl
350 g geschnetzeltes Puten- oder Hähnchenfleisch
1 Becher süße Sahne
1/4 l Gemüsebrühe
etwas Salz und Pfeffer
geriebene Muskatnuss
150 g Sahneschmelzkäse
eventuell etwas Mehl
250 g Nudeln

Anweisungen:

Feingehackte Zwiebel in heißem Öl glasig dünsten. Das Fleisch dazugeben und anbraten. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen, gut würzen. Den Topf vom Herd nehmen, Käse einrühren, schmelzen lassen. Die Soße evtl. mit etwas Mehl andicken. Die gekochten, noch heißen Nudeln in eine Schüssel füllen. Eine halbe Stunde stehen lassen. Das Geschnetzelte darüber verteilen.



GEMÜSESUPPE

Zutaten:

1 Bund Suppengrün
2 Kartoffeln
200g Suppennudeln
2 Eier
1 Brühwürfel
1 1/2 l Wasser
1 TL Öl

Anweisungen:

Suppengrün und Kartoffeln waschen und klein schneiden. Weiteres Gemüse nach Jahreszeit begeben. Mit dem Wasser in einen großen Topf geben. Brühwürfel dazugeben und ca. 1 Std. auf mittlerer Hitze kochen lassen. Nach ca. 50 min. die klein gehackte Petersilie (war beim Suppengrün dabei) und Suppennudeln hinzu geben. Beide Eier verquirlen und in die heiße Suppe einrühren. Zum Schluss das Öl dazugeben. Über ein hölzernes Schneidebrett gießen und servieren.

