

# Hits für Kids

**Tierische Einlagen im Würstchengulasch, Piratensuppe in der Kokosnuss, Eislutscher aus dem Glas – so lassen sich alle Kinder gern verwöhnen.**



## Hackbällchen in Tomatensauce

45 Min.

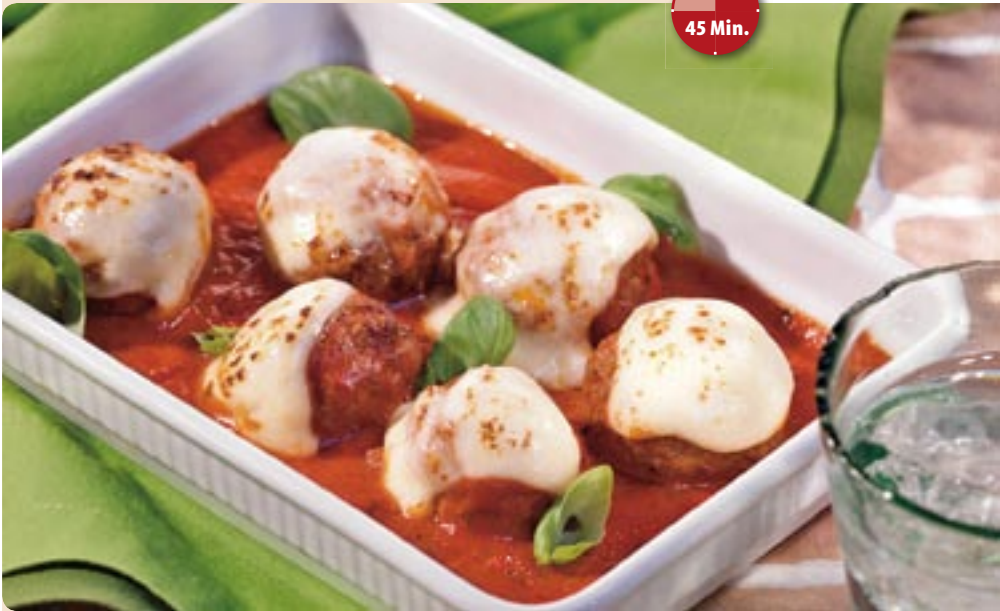


Foto: Knorr

1. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu 10–12 kleinen Bällchen formen und in eine flache Auflaufform legen.
2. Tomatensuppe Toscana mit der Sahne verrühren und über die Hackbällchen gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Hackbällchen verteilen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten backen. Basilikum waschen, trockenschütteln und die

Blättchen abzupfen. Die Hackbällchen mit Basilikum garnieren. Dazu passen breite Bandnudeln und ein grüner Salat.

### Mit Gemüse

*Wer das Gericht leichter möchte, ersetzt einen Teil der Schlagsahne durch Milch. Als Gemüsezugabe kann man kleine Zucchiniwürfel, Mais aus der Dose oder tiefgekühlte Erbsen in die Sauce geben und mitgaren.*

### Zutaten für 3 Portionen

350 g gemischtes Hackfleisch (Rind- und Schweinefleisch)  
Salz  
grob gemahlener Pfeffer  
1 Beutel Knorr Feinschmecker Tomatensuppe Toscana  
200 ml Schlagsahne  
125 g Mozzarella  
Basilikum zum Garnieren

Pro Portion: 2780 kJ/664 kcal

## Würstchengulasch mit Ananas

15 Min.



Fotos: Knorr/Du darfst

Blitz  
schnell

### Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Fleischwurst
- 1–2 EL Öl, z.B. Raps- oder Keimöl
- 1 Beutel Knorr Fix für Würstchen-Gulasch
- 150 g tiefgekühlte Erbsen
- 1 kleine Dose Ananasstücke (Abtropfgewicht 185 g)
- 1 EL Ananassaft
- 1 EL gehackte Petersilie

- Die Haut der Fleischwurst abziehen und die Wurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben vierteln und in einem Topf in heißem Öl anbraten.
- 1/2 l (500 ml) kaltes Wasser dazugießen, Fix für Würstchen-Gulasch einrühren und aufkochen. Die gefrorenen Erbsen dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.
- Ananasstücke abtropfen lassen, zum Würstchengulasch geben und erwärmen. Das Gulasch mit Ananassaft abschmecken. Vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.

### Tierisch

Wenn Sie mit einem kleinen Ausstecher Figuren (z.B. Schweinchen) aus den Wurstscheiben



stechen, essen Kinder die Einlage nochmal so gerne. Wurstreste, die beim Ausstechen übrig bleiben, ebenfalls zum Gulasch geben. Auch im Salat werden tierische Einlagen begeistert gegessen. Z.B. aus Käsescheiben mit einem Keksförmchen Tiere ausstechen und den Salat damit garnieren.

Pro Portion: 1291 kJ/309 kcal

## Fischstäbchen mit Maiscreme

20 Min.

- Fischstäbchen bei mittlerer Hitze im heißen Öl 5–8 Minuten braten, dabei mehrmals wenden.
- Inzwischen Soßenpulver in 200 ml kaltes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen. Butter oder Margarine würfeln und unterrühren.
- Mais abtropfen lassen und 2 EL beiseite stellen, den Rest zur Soße geben und 1 Minute kochen. Soße mit einem Stabmixer pürieren, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Gut dazu: Piratenpüree

Dafür 2 Paprikaschoten halbieren. 1 Hälfte würfeln und in wenig Öl dünsten. 1 Beutel Kartoffelpüree (für 3 Portionen) anrühren, die Paprikawürfel unterrühren. Püree in die übrigen Paprikahälften füllen und mit Hilfe von Zahnstochern je 1 Salatblatt als Segel setzen.

### Zutaten für 3 Portionen

- 10 Fischstäbchen
- 2 EL Öl
- 1 Päckchen Knorr Soße nach Art Hollandaise
- 50 g Butter oder Margarine
- 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- evtl. Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Schnittlauch

Pro Portion: 1895 kJ/452 kcal



## Knackiger Radieschenfisch

### Für 1 Portion

1 Scheibe Vollkornbrot schuppenförmig mit hauchdünn in Scheiben geschnittenen Radieschen belegen. Für die Maulöffnung ein Dreieck heraus schneiden, dieses als »Schwanzflosse« ansetzen und mit Schnittlauch belegen. Die Schwimfflossen werden mit Petersilienblättern angesetzt, das Auge besteht aus einer schwarzen Olive.



Fischstäbchen sind praktisch grätenfrei und besonders knusprig. Kein Wunder, dass Kinder sie so lieben.

Extra  
kross

40 Min.

## Piratensuppe »Südsee«

- Die Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitrusensaft abschmecken. Suppe in die Kokosnusschalen füllen und nach Belieben mit Kresseblättchen garnieren.
- Ist die Suppe aufgegessen, das Fruchtfleisch der Kokosnuss aus der Schale lösen und als Nachtisch verzehren.

Pro Portion: 2541 kJ/625 kcal

## Eislutscher

Für 8 Stück

250 g Erdbeeren  
4 EL Honig  
250 ml Rama Cremefine zum Schlagen

- Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Masse auf 8 kleine Gläser verteilen und anfrieren.
- Nach ca. 30 Minuten in jedes Glas 1 kleinen Plastiklöffel (Eislöffel) stecken und 30 Minuten weitergefrieren.
- Kurz antauen und am Löffelstiel aus dem Glas ziehen.

Mit Pfiff

### Zutaten für 4 Portionen

4 Kokosnüsse  
150 g Zwiebeln  
30 g Butter  
600 g tiefgekühlte Erbsen  
600 ml Gemüsebrühe  
400 ml Kokosmilch  
1 Zucchini  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Limetten- oder Zitronensaft  
evtl. 1 Beet Kresse  
8 Schaschlikspieße aus Holz

- Von den Kokosnüssen im oberen Drittel vorsichtig einen Deckel absägen, so dass die Nuss als Suppengefäß benutzt werden kann. Man kann die Nuss auch mit einem Hammer vorsichtig aufschlagen und den Rand gerade sägen.
- Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Erbsen und Zwiebelstreifen darin anschwitzen. Mit Brühe und Kokosmilch auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.
- In der Zwischenzeit Zucchini längs in 8 hauchdünne Scheiben schneiden (geht gut mit einem Sparschäler). Je eine Scheibe wie ein Segel auf einen Holzspieß stecken und je 2 Zucchini-segel in 1 Kokosnuss pieksen.



Im nächsten Heft:

**So kocht die Welt**

Koch- und Backrezepte zum Sammeln.