

KiTa Bremens Neujahrsempfang 2021

Digitales Buffet - Rezept zum Nachkochen

Hinweis zu den Maßangaben:

1 Kinderportion	=	Mengenangaben geteilt durch 10
1 Erwachsenenportion	=	ca. 2 Kinderportionen

Ofenkartoffeln mit Kräuter-Gemüsesoße

1500g	Kartoffeln	waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit
	Rapsöl	gefettetes, mit
	Sesam¹² oder Kümmel	bestreutes Backblech legen. Bei 180 °C etwa 40 Minuten im Backofen backen.
Kräuter-Gemüsesoße:		
500 g	Quark, 20% F.i.Tr.⁷	mit
250 g	Joghurt, 3,5% Fett⁷	und
250 ml	Milch⁷	verrühren.
200 g	Rote Bete	und
2 (200 g)	Möhren	(oder anderes Gemüse) fein hineinraspeln. Mit
	frischen Kräutern	
	Pfeffer	
	Paprika	und
	Jodsalz	würzen.

Kennzeichnungspflichtige Allergene: 7 = Milch einschließlich Laktose, 12= Sesam