

Schon lange ist in den Familien nicht mehr so viel gekocht worden wie während der Corona-Pandemie. Das brachte uns auf die Idee eine Rezeptsammlung der Schottenfamilie zu veröffentlichen und im Rahmen des Benefizabends gegen eine Spende anzubieten. Es freut uns, dass wir damit gleich zwei Ziele verfolgen können: denn in der einzigartigen Sammlung von Rezepten kommt die Gemeinschaft der Schottenfamilie zum Ausdruck, und zugleich unterstützen wir damit unser Sozialprojekt in Burkina Faso.

Folgende Eckpunkte bitten wir zu berücksichtigen, wenn Sie uns Rezepte schicken:

- Wir möchten die Rezepte in folgenden Kategorien einordnen: Vorspeisen und Salate, Suppen, Hauptspeisen, Snacks (z.B. Schuljause, Buffet, oder Picknick), Desserts und Mehlspeisen
- Die Rezepte sollen ohne allzu großen Aufwand in einer Familie nachgekocht werden können – die Zutaten sollen nicht ausgefallen, sondern leicht erhältlich sein
- Bitte geben Sie je nachdem an, wie Sie Ihre Angaben kalkulieren (für ... Personen, für ... Blech, für ... Liter)
- Pro Rezept bitte sowohl eine Zutatenliste als auch eine Kochanleitung (s. auch Beispiel unten)
- Geben Sie unbedingt den Namen der Familie oder der Person, die das Rezept einreicht, an, er wird mitveröffentlicht
- Bitte verwenden Sie nur eigene Rezepte bzw. wandeln Sie fremde Rezepte so ab, dass es aus urheberrechtlichen Gründen zu keinen Problemen kommen kann.
- Wir würden uns (optional) auch über ein Foto der Autorin/des Autors und/oder des Gerichts sehr freuen!

So könnte ein Rezept aussehen...

Sommersalat

Das braucht man...

- eine kleine Wassermelone
- Ca.200 g Feta
- Basilikum (frisch oder getrocknet)
- 3 bis 4 EL Olivenöl
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Eventuell etwas Essig und Salz



von Maria Körber

So geht's...

Das Innere der Melone in kleine Stücke schneiden, mit dem zerkleinerten Feta und dem Basilikum vorsichtig vermischen. Mit Olivenöl überträufeln und mit Pfeffer großzügig würzen. (eine alternative Möglichkeit wäre Essig, Öl und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und diese dann über den Salat gießen) Salzen nur bei Bedarf.



Brookies – eine Mischung aus Brownies und Cookies

von Luisa Laszlo und Lena Mandl (4c)

Das braucht man...

- 4 Eier
- 160g Zucker
- 100g Haferflocken
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300g Zartbitterschokolade
- 30g Butter
- 120g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- gefrorene Himbeeren nach Gefühl

So geht's...

- Die Zartbitterschokolade mit der Butter schmelzen
- Anschließend den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Haferflocken dazugeben und nochmal durchrühren
- Die geschmolzene Schokolade unterrühren
- Mehl, Salz und Backpulver vermischen und unterrühren.
- Optional noch gefrorene Himbeeren dazugeben und den Teig mit einem Löffel auf 2 Backblechen verteilen
- Die Brookies in den Ofen schieben und für 10 min backen



One-Pot-Pasta mit Spinat

(3-4 Portionen)

Das braucht man...

- Zwiebel (fein würfelig geschnitten)
- 1-2 Knoblauchzehen (fein gewürfelt / gerieben)
- 1 Suppenwürfel
- 250g Blattspinat (tiefgekühlt)
- 300g Spaghetti/Linguine
- 200ml Schlagobers/Vegane Sahne
- Parmesan (reiben/gerieben)



von Paul Glanzer

So geht's...

1. Zwiebel und Spinat würfeln
2. Zwiebeln mit pflanzlichem Öl anschwitzen (glasig) in einem großen Topf
3. Knoblauch dazu, kurz anrösten
4. Tiefgekühlten Spinat in den Topf, kurz unter Rühren auftauen
5. Suppenwürfel und ca. 500ml Wasser dazu geben, Nudeln hinterher
6. Mit Sahne aufgießen und nach dem Erweichen der Nudeln darauf achten, dass alle mit Flüssigkeit bedeckt sind
7. Mit Salz, Pfeffer abschmecken
8. Mit Deckel bei mittlerer Hitze die Nudeln bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen, ggf. mit mehr Wasser verdünnen
9. Parmesan einrühren
10. Mahlzeit

Das Rezept kann auch komplett vegan zubereiten werden (Vegane Sahne, Parmesan weglassen) und mit Basilikum, Pinienkernen etc. verfeinert werden.

