

Radieschensalat

(ca. 10 Kinderportionen)

- Radieschen gründlich waschen und putzen, grob reiben
- Apfel waschen und schälen, fein reiben (saftiger Brei)
- Radieschen und Apfel vermischen und mit den übrigen Zutaten würzen

Tipp: Reiben Sie eine Karotte dazu, das ergibt eine schöne Farbe und schmeckt.



Radieschensalat

Gurken mit Schaumdip

(ca. 10 Kinderportionen)

- Gurken gründlich waschen und ggf. schälen
- Gurken in ca. fünf bis zehn Zentimeter lange schmale Streifen schneiden (erst halbieren, vierteln, achteln, dann die Länge zuschneiden)
- Gurken in eine Schüssel legen und etwas Kräutersalz darüber streuen
- Dill fein schneiden und Schmand in eine Schüssel schütten, den Dill unterheben
- Essig einrühren

Tipp: Auch anderes Gemüse schmeckt gut mit diesem Dip, z. B. Karotten oder Paprika.



Gurken mit Schaumdip

Bunte Spieße

(ca. 10 Kinderportionen)

- Gemüse, Salat und Obst gründlich waschen und mit dem Handtuch abtrocknen
- Käse in kleine Würfel oder flache Quader schneiden
- Nach Belieben Spieße zusammenstellen: Tomate mit Basilikum und Käse, Weintraube mit Käse, Melone mit Schinkenwürfel usw.



Bunte Spieße

Kalter Herbsttee

(ca. 10 Kinderportionen)

- Das Wasser aufkochen (Topf oder Wasserkocher)
- Wenn das Wasser nicht mehr sprudelt, die beiden Teesorten dazugeben und mindestens 30 Minuten stehen lassen
- Limone auspressen und dazugeben
- Apfelsaft dazuschütten
- Tee durch ein Sieb in die Kannen schütten
- Lauwarm oder eisgekühlt trinken



Kalter Herbsttee



Geräte / Material

- Küchenreibe
- Salatschüssel
- Esslöffel
- Teelöffel
- Sparschäler
- kleines Messer

Foto: © Martinan – stock.adobe.com

Zutaten

- 3 Bund Radieschen
- 1 süßer Apfel
- 2 EL Balsamico oder Apfelessig
- 1 TL Salz
- eine Prise Pfeffer
- 2 EL mildes Olivenöl oder Kürbiskernöl



Geräte / Material

- 2 große Schüsseln
- Esslöffel
- Schneidbrett
- kleines Messer
- Sparschäler

© Alinsa – stock.adobe.com

Zutaten

- 3 Schlangengurken oder 4 bis 5 kleine Bauerngurken (möglichst Bio)
- Kräutersalz
- 500 ml Schmand (Sauerrahm mit mehr als 10% Fett)
- 1 EL Balsamico-Essig
- ca. 2 EL frischer oder getrockneter Dill



Geräte / Material

- mind. 30 Zahnstocher
- sauberes Geschirrtuch
- Schneidbrett
- kleines Messer
- Sparschäler

© Racle Fotodesign – stock.adobe.com

Zutaten

- Obst und Gemüse der Saison (Weintrauben, Birnen, kleine Tomaten)
- fester Käse (z. B. Emmentaler, mittelalter Gouda)
- Pfeffer
- Kräutersalz
- großblättrige Kräuter (Minze, Zitronenmelisse, Petersilie, Basilikum)
- Salatblätter (z. B. Eissalat)
- Schinken- oder Speckwürfel



Geräte / Material

- Wasserkocher oder Herd und Topf
- Zitronenpresse
- kleine Tasse
- Sieb
- mehrere Kannen
- Messbecher

© laowaika – stock.adobe.com

Zutaten

- 1 kleine Tasse Hagebuttentee (oder selbst gesammelte Hagebutten)
- 1 kleine Tasse Blütenteemischung (z. B. Himbeerblätter, Erdbeerblätter)
- 3 l Wasser
- 1 Limone oder Zitrone
- 0,5 l klarer Apfelsaft

