# Das perfekte Dinner

**Mein Menü:  Annalena Hanstein Klasse 7b**

Gemischter Salat

Westernkartoffeln mit Dip

Erdbeerquark

Gemischter Salat:

Romanasalat waschen und klein schneiden, Gurke in Scheiben schneiden, Möhren und Parmesan grob raspeln.

Dressing:

Aus Olivenöl, heller Balsamico, Gemüsebrühe, Zucker, Senf, frische Kräuter ein Dressing herstellen und mit dem Salat vermengen.

Salat in kleine Schalen füllen und den Parmesan oben drauf streuen.

**Westernkartoffeln mit Dip:**

Backofen auf180°C vorheizen.

Kartoffel gut waschen und in Spalten schneiden.

Aus Olivenöl, edelsüßen Paprika, Salz, und Pfeffer eine Marinade herstellen und die Kartoffelspalten einlegen und darin wälzen.

Dann auf ein Blech mit Backpapier legen und etwa 20 min backen.

**Dip:**

Eine halbe Zwiebel in feine Würfel und frische Kräuter klein schneiden. Es können Kräuter nach Belieben verwendet werden. Ich habe Schnittlauch und Basilikum verwendet. Die Zwiebeln und Kräuter kommen in einen Becher saure Sahne und alles wird mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig und flüssiger Sahne verfeinert.

Zum Schluss alles gut verrühren und mit ein paar Kräuter verschönern.

**Erdbeerquark:**

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

Quark, flüssige Sahne und etwas Zucker mit den Erdbeerstücken vermischen.

In kleine Gläser füllen, mit einer Erdbeere und Minze dekorieren und bis zum Essen im Kühlschrank stellen zum kühlen.

Fertig :-)

**Bewertung meiner Eltern:**

Vater: Vorspeise 9 Punkte

Hauptgericht 9 Punkte

Nachspeise 10 Punkte

Mutter: Vorspeise 10 Punkte

Hauptspeise 8 Punkte Kartoffeln nicht würzig genug; Dip war gut

Nachspeise 10 Punkte

Die Rezepte sind für Anfänger gut geeignet, gut zum nachkochen und es schmeckt sehr lecker. Ich würde es Jederzeit wieder kochen.

**Rezept:**

1

**Westernkartoffeln mit Dip und Erdbeerquark**

**1. Kartoffeln**

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
Kartoffeln sehr gut waschen ( nicht schälen ) und in Spalten schneiden
aus 6 El Olivenöl, 1 Tl Parika, ½ Tl Salz und etwas Pfeffer eine Marinade herstellen
die Kartoffelspalten einlegen und darin wälzen
dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 20 Minuten backen

**2. Dip**

1 Becher Schmand oder saure Sahne mit ½ kleingeschnittenen Zwiebel, frischen Kräutern, 1Pr. Pfeffer , ½ Tl Salz , 1 El Öl , ein knapper El Essig und etwas flüssiger Sahne mischen

**3. Erdbeerquark**

250 g Quark, ½ Becher flüssige Sahne, 1-2 El Zucker gut mischen

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden und dann mit dem Quark mischen. In Portionsschälchen füllen und im Kühlschrank bis zum Essen kühlen

**Mein Rezept heißt:** Salatsauce

**Zutaten** (..... Personen):
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico hell
2 TL Zucker
1 TL Brühe
1 TL Senf
frische Kräuter

**Zubereitung:**
alles gut verrühren
über den Salat gießen und
bei geschlossenem Deckel
durch schütteln