



TIPPS UND TRENDS ZUR  
BUFFETGESTALTUNG

# KOCHBUCH



**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

Kreisverband Gifhorn e. V.

# Minipizzen



Hefeteig aus Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Öl herstellen. Den Teig ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag: Tomatenpüree, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Oregano verrühren und abschmecken.

Die geräucherte Putenbrust und den Mozzarella würfeln. Die Paprikaschote und die Zwiebel waschen, putzen und fein würfeln. Den Gouda raspeln.

Hefeteig dünn ausrollen, Kreise von Ø10 cm ausstechen, und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Anschließend die Hefeteigkreise mit Tomatenpüree bestreichen, Belag darauf geben und mit Käse bestreuen.

30 Minuten ruhen lassen und anschließend 10 - 15 Minuten bei 200 °C backen.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 75 Min.

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550

130 ml Wasser

20 g Hefe

1/2 TL Salz

1/2 TL Zucker

1 EL Öl

Für den Belag:

4 EL Tomatenpüree (n. B)

2 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer & Oregano

40 g geräucherte Putenbrust

1 rote Paprikaschote

1 Zwiebel

1 Mozzarella

50 g Gouda

# Pizza-Brötchen mit Schmand



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 15 Min.

Die Salami klein schneiden und die Zwiebel feinhacken. Beides in den Schmand einrühren und den geraspelten Käse je nach Bedarf hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Oregano würzen. Die Masse auf die geschnittenen Brötchen streichen.

Bei 180 °C im Backofen überbacken.

3 Brötchen

150 g Salami

200 g Gouda (geraspelt)

2 Bch. Schmand

1 Zwiebel (klein)

etwas Oregano



# Wildkräuterbrot



Wildkräuter waschen, trockentupfen und kleinhacken. Hefe in etwas Wasser auflösen und mit lauwarmen Wasser, Weizenvollkornmehl, Kräutern, Salz vermischen und kneten, bis sich ein elastischer Teig bildet. Anschließend den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kneten, zu einem Brot formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Nochmal 20 Minuten ruhen lassen. Bei 250 °C ca. 20 Minuten backen, dazu ein Gefäß mit Wasser stellen. Danach das Gefäß herausnehmen und bei 200 °C weitere 25 Minuten backen.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 90 Min.

- 60 g Hefe
- 3 "Hände" gemischte Wildkräuter
- 700 ml lauwarmes Wasser
- 1 kg feines Weizenvollkornmehl
- 2-3 TL Salz
- 60 g Butter

# Kräuterbutter



Kräuter waschen und das Wasser gut ausschlagen. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Dill und Petersilie vom Stängel zupfen und mit einem großen Messer sehr fein hacken. Die Butter mit den zerkleinerten Kräutern und Salz vermengen. Butter zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und kalt stellen (Gefriertruhe). Zum Schluss die feste Butter mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 15 Min.

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 250 g Butter
- 1/2 TL Salz



## Nudel-Brokkoli-Auflauf



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 40 Min.

Wasser zum Kochen bringen und Brokkoli garen. Nudeln laut Packungsangabe kochen, abgießen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, halbieren oder in Stücke schneiden. Sahne, Milch, Gemüsebrühe, Stärkemehl, etwas Pfeffer, Muskatnuss, Käse in einen Topf geben, verrühren und leicht erhitzen, bis alles eine gleichmäßige Masse ergibt.

Nudeln, Brokkoli, Tomaten auf eine gefettete Fettpfanne geben. Soße über die Nudeln geben und bei 180 °C ca. 20 - 25 Minuten backen.

- 1 kg Brokkoli TK
- 300 g Tomaten (Kirschtomaten)
- 500 g Spirelli Nudeln
- 250 g Schlagsahne
- 750 ml Milch
- 2 EL Gemüsebrühe
- 20 g Stärkemehl
- 200 g Schmelzkäse
- 200 g Gouda gerieben
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss





## Nudelsalat (Spirelli Nudeln)



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 20 Min.

Wasser in einem Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Spirelli Nudeln kochen (nach Packungsangabe), abgießen und abtropfen lassen. Die Paprikaschoten, Lauchzwiebeln, Gewürzgurken und die Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Den Mais, die Erbsen und das 3/4 Glas Miracel Whip hinzugeben und vermengen. Die Nudeln unterheben und mit Salz, Pfeffer, Senf, Paprika und Gurkenwasser abschmecken.

- 1 kg Spirelli Nudeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Glas Gewürzgurken (ca. 750 g)
- 1 Dose Mais
- 500 g Tiefkühlerbsen
- 3/4 Glas Miracel Whip mit Olivenöl
- 1 Paket Petersilie oder 8 Kräuter
- Salz, Pfeffer
- Senf
- Paprika



# Erdbeer-Mascarpone-Creme

Erdbeeren vorbereiten, pürieren. (3 Erdbeeren für die Deko halbieren und zur Seite legen). Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillemark verrühren. Ca. 2/3 des Erdbeerpürees in Gläschen füllen. Mascarponecreme darauf geben. Restliches Erdbeerpüree in die Gläser füllen. Amarettini in eine Tüte geben, leicht mit dem Nudelholz zerbröseln (6 Amarettini ganz lassen für die Deko). Creme damit bestreuen. Mit Amarettini und Erdbeeren dekorieren.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 20 Min.

## FÜR 6 PERSONEN

600 g Erdbeeren frisch oder TK  
250 g Mascarpone  
350 g Magerquark  
60 g Zucker  
Mark 1/4 Vanilleschote  
Amarettini



# Obstspieße

Das Obst waschen. Die Orange, die Banane und den Apfel schälen und in 3x3 cm große Stücke schneiden.

Die Obststücke und die Weintrauben auf Holzspieße stecken und mit Zitrone beträufeln.



Schwierigkeitsgrad



Zubereitung – 15 Min.

1 Orange  
1 Banane  
250 g kernlose Weintrauben  
1 Apfel  
1 Zitrone



*Guten Appetit!*

