

TINA MARCELLI

Die Kochschule für KINDER

40 kinderleichte Rezepte
zum Nachkochen



ATHESIA

Inhalt

Hallo erst mal! **9**

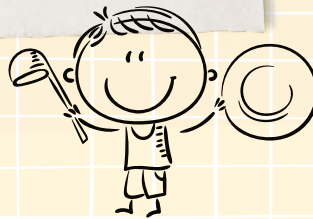
Wissenswertes **10**

Unsere Lieblingsspeisen **26**

Für zwischendurch und zum Naschen **122**

Notizen **170**

Danke **175**



Unsere Lieblingsspeisen



28

Kinder-Carbonara



30

Spaghetti mit Tomatenpesto und Burrata und Basilika



32

Kürbislasagne



36

Nudelaufbau



40

Blitz-Tortellini mit Schinken und Sahne



44

Farfalle al pesto



46

Gnocchi mit Pilzen und Sahnesoße



48

Cheeseburger-Muffins



54

Kinderpizza



56

Pizzarolle Hawaii



60

Toast mit Spiegelei und Speck



62

Vegetarische Wraps



68

Kids-Hamburger



72

Cordon bleu mit Cornflakes-Kruste



74

Currywurst mit Kartoffelspalten



78

Knusprige Hühnerkeulen



80

Ofengemüse



84

Crispy Chicken Fingers



86

Wikinger-Eintopf



90

Rindsgulasch leicht gemacht



94

Butterspätzlen



98

Gedünstete Karotten



102

Gegrillter Lachs aus dem Ofen



104

Garnelen-Gemüse-Pfanne



108

Fischstäbchen



110

Kids-Paella



114

Linsen-Chili



118

Pfannkuchen von süß bis salzig



120

Milchreis

Für zwischendurch und zum Naschen



124

Lustige Toasts mit Tiergesichtern



130

Pizzawaffeln



132

Frühstücksomelett-Muffins



134

Zupfbrot



138

Nuss-Nougat-Blätterteigschnecken



142

Apfel-Karotten-Muffins



144

Lustige Butterplätzchen



148

Käsekuchen mit Schokoriegel



152

Kokosnusspudding



154

Energiekugeln



156

Erdbeer-Tiramisu



162

Erdbeergummibärchen

Kinder-Carbonara



2 PERSONEN

20 MINUTEN

LEICHT

Zutaten

1 **Zucchini**

4 Scheiben **gekochter Schinken**

2 EL **Pflanzenöl**

250 ml **Wasser** oder Rindsbrühe

150 g **Pipette rigate** oder andere

kleine Nudeln

5 EL **Frischkäse**

2 EL **gehackte Petersilie**



1



Wasche die Zucchini, schneide die Enden ab und schneide die Zucchini in mundgerechte Stücke.

2



Schneide den Schinken in Streifen.

3



Erhitze das Pflanzenöl in einem Topf. Gib den Schinken und die Zucchini dazu und röste alles kurz an.

4



Gieß so viel Wasser oder Brühe dazu, dass Zucchini und Schinken bedeckt sind, und lasse das Ganze etwa **5 Minuten** köcheln.

5



Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser.

6



Gieße die Nudeln in ein Sieb ab und gib sie in den Topf mit der Zucchini-Schinken-Soße.

7



Gib ebenfalls den Frischkäse dazu und vermenge alles. Wenn es dir zu fest oder trocken vorkommt, kannst du noch etwas Wasser oder Brühe dazugeben.

8



Streue die gehackte Petersilie über die Nudeln und richte alles an.

Spaghetti mit Tomatenpesto und Burrata



4 PERSONEN

20 MINUTEN

LEICHT

Zutaten

FÜR DAS PESTO

120 g **getrocknete Tomaten**
(das Öl gut abtropfen lassen)

60 g **Pinienkerne**

100 g **Olivenöl**

18 g **Basilikumblätter**

60 g **geriebener Parmesan**

30 g **Tomatenmark**

1 **Knoblauchzehe**

½ TL **Zucker**

Pfeffer

AUSSERDEM

400 g **Spaghetti** oder andere
Nudeln deiner Wahl

2 Stück **Burrata**

12 schöne **Basilikumblätter**



Bibliografische Information

der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

Bildnachweis

Manuel Kottersteger: Umschlag vorne, S. 2, 8, 10, 14, 17/18, 22–25, 34 (unten), 39, 42/43, 52/53, 56, 58/59, 66/67, 71, 77, 82/83, 90, 100/101, 107, 116/117, 124, 128/129, 137/138, 140/141, 145 (rechts unten), 146/147, 151, 159–161, 164/165, 168/169, 172–174
stockadobe.com: Illustrationen jeglicher Art
Alle restlichen Bilder stammen von Kim Marcelli.

1. Auflage 2022

© Athesia Buch GmbH, Bozen

Text Einleitung: J. Christian Rainer

Lektorat: Julia Voigtländer, Köln

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Bildbearbeitung: Typoplus, Frangart

Druck: Athesia Druck, Bozen

Papier: Umschlag Efalín Feinleinen, Vorsatz Offset weiß, Innenteil Natural Extra White

Gesamtkatalog unter

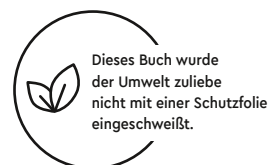
www.athesia-tappeiner.com

Fragen und Hinweise bitte an

buchverlag@athesia.it

ISBN 978-88-6839-606-0

ISBN 978-88-6839-607-7 (e-Book)



Klar, essen ist super! Aber auch das Zubereiten deiner eigenen Mahlzeiten – und natürlich auch kochen für Familie und Freunde – macht Spaß. In diesem Kochbuch für Kinder zeigt dir Tina Marcelli 40 Rezepte zum einfachen Nachmachen. Sie weiß genau, was dir schmeckt, und hat die beliebtesten Gerichte mit Kindern nachgekocht und aufgeschrieben.

Mit den klaren **Schritt-für-Schritt-Anleitungen** samt Fotos kommt jedes Kind zurecht. **Leckere Rezepte** wie Pizzarollen, Wikinger-Eintopf oder Kinder-Carbonara sind ebenso leicht umzusetzen wie die kleinen Snacks und Nachspeisen. Dass beim Kochen und Backen der besonderen Leckerbissen wie Erdbeergummibärchen oder Apfel-Karotten-Muffins nebenbei ein bisschen genascht wird, ist selbstverständlich, aber es wird auch Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung gelegt.

Mit diesem Buch kannst du in der Küche loslegen!



ISBN 978-88-6839-606-0



9 788868 396060
athesia-tapeiner.com

25 € (I/D/A)