

Lagerfeuerkochen daheim am CAJ Bayernevent online 2020

Benötigtes Material:

Lagerfeuer, Alufolie. (Wer keine Feuerschale zuhause hat kann die Rezepte auch auf dem Grill oder im Backofen nachkochen)

1. Pizza

Teig:

250 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
1 Prise Zucker
2 EL Öl
500g Mehl

Soße:

250g passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
1/2 Zwiebel
2 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Thymian
--> alles ab in den Mixer und fertig

Belag: Nach Wunsch

2. Salat

Dressing:

3 EL Balsamico
1 EL Honig
2 EL Dijon-Senf
Kräutersalz
1/2 Knoblauchzehen
3 EL Walnussöl
3 EL Rapsöl
Pfeffer
1 EL gehackte Kräuter (z.B. Basilikum, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Minze, Petersilie etc.)

3. Käsebombe

Limburger oder Romadur

4. Schokobanane

Bananen
Kinderriegel

