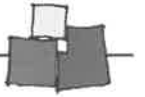


Meine Woche

WÜT Wir können das.

Werkstatt Über den Teichen GmbH



Liebe Werkstättler*innen,
liebe Eltern und Betreuer*innen,

wir hoffen ihr seid bald alle wieder hier (es fehlen ja nur noch ein paar)!

Das **Ausmalbild** ist heute eine **Fete!** Auch dabei ist eine **Pixelmalvorlage** die diesmal etwas länger dauert und ein paar **Ideen fürs Grillen!**

Malt etwas (wie wärs mit einem Bild von Käsekuchen?), schreibt einen **Brief** oder schickt uns eine **Nachricht aufs WÜT-Handy** (Nummer: 0163 362 44 86)!

Ihr könnt eure Werke auch gern **mitbringen**, wenn ihr das nächste mal hier seid!

Falls ihr Ideen oder **Hilfe** benötigt, könnt ihr eure **Betreuer*innen oder Eltern** fragen!

- ◆ Habt ihr die Sonne am letzten Wochenende genossen?
- ◆ Auch mit Grillen?
- ◆ Oder habt ihr letzten Sonntag etwas anderes schönes gemacht?
- ◆ Gibt es wohl Außerirdische?
- ◆ Was gehört nicht auf den Grill?

Wir freuen uns von euch zu hören!

Eure WÜT

Party!



Grillideen

Da das Wetter ja hoffentlich in nächster Zeit mal wieder so schön wird wie letztens, habe ich mir gedacht ich suche mal ein paar Ideen zum Grillen raus.

Generell gilt fürs Grillen: Man kann fast alles auf einen Spieß stecken. Nur Käse wird schwierig.

Dazu hier noch ein paar Ideen für Salat und Dip. Außerdem die berühmten Toastbrotrolls (natürlich mit Bacon)

Reissalat mit Feta

200g Reis
1 EL Olivenöl
1 Paprika
4 Lauchzwiebeln
2 Tomaten
1 Paket Feta (ca. 200g)

Fürs Dressing:
3 EL Mediterrane Kräuter
2 EL Olivenöl
1 EL Balsamico (hell)
Pfeffer & Salz n. Geschmack

Zubereitung:
Salatzutaten zusammenmischen, Dressing drüber vorm servieren :)

Gefülltes IRGENDWAS

(Champignons oder kleine Paprika z.B.)

Für die Füllung könnt ihr Frischkäse nehmen, dazu Zwiebeln, Paprika und Petersilie. Wer möchte kann mit Salz und Pfeffer nachwürzen, ist aber nicht unbedingt notwendig. Oder ihr probiert andere Zutaten für die Füllung!

Beim Grillen kann man Alufolie darunterlegen, damit das Gemüse nicht so schnell anbrennt.

Knoblauchdip

250g Mayonnaise
150g Saure Sahne
150g Schmand
1 EL Meerrettich
3 Knoblauchzehen (gepresst)
Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuter
(Petersilie/Schnittlauch) n. Geschmack

Zubereitung: Alles zusammenrühren!

Toastbrotrolls

Toastbrotrollen mit einem Nudelholz oder etwas ähnlichem platt ausrollen.

3 EL Frischkäse, 40g geriebenen Käse und 1,5 EL Salsa Soße miteinander vermischen.

Die Toastbrote (nicht zu dick) damit bestreichen und einrollen.

Die fertigen Rollen kann man in Bacon einwickeln.

Einen Zahnstocher durch, damit es hält. Ab auf den Grill damit!