

Speiseplan für die Woche 18/2019 – Ideen für die ganze Familie!

Speiseplan für die Woche 18/2019 – Ideen für die ganze Familie!

Habt ihr schon mal Urlaub in einem Ferienhaus gemacht? In einem Ferienhaus in dem euch euer Frühstück ins Haus serviert wird und hinterher auch wieder abgeräumt wird?

In einem Haus in dem ihr euren privaten Softtube auf der Terrasse habt und zusätzlich noch eine private Sauna! Solche Häuser stehen im Bergdorf Prechtlgut welches ich euch diese Woche vorgestellt habe.

[Hier Klicken](#)



Speiseplan für die Woche 18/2019

Montag: Spaghetti Napoli mit Parmesan und grünem Salat

Spaghetti bissfest in Salzwasser kochen. Währenddessen eine halbe Zwiebel und 1 Knoblauchzehe hacken, passierte Tomaten oder noch besser die stückigen Tomaten aus der Dose hinzufügen und alles auf köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen. Etwas Zucker hinzugeben und noch mal aufkochen lassen.

Zusammen auf tiefen Tellern anrichten und den frischen Parmesan drüber reiben.

Für den grünen Salat putze ich Blattsalat und mache ihn mit einer Salatsoße aus Senf, etwas Zucker, Essig, Öl, Salz und Wasser an. FERTIG!

Dienstag: Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat

Die Bauernbratwürste in leicht siedendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürfelte Zwiebeln und Essiggurken hinzufügen, mit warmer Brühe (Flüssigkeit), Salz, Pfeffer, Senf und Sonnenblumenöl abschmecken und am besten noch lauwarm servieren.

Meist gibt es noch Gemüse (Rohkost) dazu. Meine Kinder essen unheimlich gerne Paprika, Gurken, Tomaten etc.

Mittwoch: Kartoffelgratin, dazu Salat

Zum Rezept: [KLICK](#)

Donnerstag: Farfalle Auflauf mit Tomatensalat

Die Schmetterlingsnudeln bissfest garen.

Etwas Schinken und Zwiebelwürfel anbraten, dann Tomatenmark hinzufügen und anrösten, mit Brühe und Milch ablöschen. Mit

Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver (edelsüß) würzen und einkochen lassen. Ist euch die Soße zu dünn, könnt ihr sie mit Speisestärke (in Wasser aufgelöst) eindicken. Ganz am Schluss zu der Soße noch Erbsen hinzufügen.

Die Soße mit den Farfalle mischen, alles in eine Auflaufform geben und mit Käse etwa 15 – 20 Minuten überbacken.

Freitag: Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Hier findet ihr mein Rezept: [KLICK](#)

Samstag: Sahnehering, Salzkartoffeln und Limburger

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Sahnehering kaufe ich meist im Supermarkt, ebenso den Limburger. Das ist auch ein perfektes Familiengericht ;-). Mein Mann isst alles, ich nur den Hering und die Kartoffeln, mein Sohn nur den Hering und meine Tochter nur die Kartoffeln. Daher gibt es auch meist noch Rohkost in Form von Paprikaschnitzen, Gurkenscheiben und kleinen Tomaten.

Ich serviere den beiden dennoch immer wieder Gerichte, die wir mögen und bitte sie zu probieren. Oftmals konnten wir schon so manches Gericht in den Speiseplan aufnehmen.

Sonntag: Wir grillen!

Ich hoffe das Wetter macht mit und wir können den Grill anwerfen!!!

Gegrillt wird worauf wir Lust haben!

Guten Appetit!

Uastig

Ideen für eine tolle Tischdeko findet ihr hier: [□](#)

[Hier Klicken](#)

