

Rezeptvorschlag  
Städtischer Kindergarten Sonnenschein, Lortzinggasse 29  
9020 Klagenfurt a. Ws.



**ITALIENISCHER ZARTWEIZENTOPF**  
**mit grünem Salat & Schokopudding**

**Zutaten italienischer Zartweizentopf:**

½ kg Zwiebel  
3-4 Knoblauchzehen gepresst  
600 g Zartweizen  
1,5 l Gemüsebrühe  
ca. 1 l passierte Tomaten  
750 g Zucchini  
500 g Paprika gewürfelt geschnitten (rot, grün, gelb)  
300 g Zuckerschoten  
Salz und Pfeffer  
frische Kräuter



**Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauch leicht in Rapsöl anrösten.  
Zartweizen in Gemüsesuppe kochen. Gemüse leicht anschwitzen und alles mit dem Zartweizen vermischen.  
Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.

**Schokopudding**

**Zutaten:**

1,5 l Milch  
3 Pkg. Schokopuddingpulver  
15 g Zucker  
geriebene Kochschokolade zum Garnieren

**Zubereitung:**

Milch mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit etwas kalter Milch anrühren und in die heiße Milch einrühren.  
In kleinen Schüsseln abfüllen, kalt stellen und mit Schokospänen garnieren.