

Ingo Siegner  
Der kleine Drache Kokosnuss  
Mein erstes Kochbuch

Dieses Buch gehört:

.....

Ingo Siegner

Der kleine Drache  
**Kokosnuss**

Mein erstes Kochbuch



cbj



## Inhalt

Bevor es losgeht ....	7
Für alles gerüstet ...	8
Loskochen ...	10

### Vorspeisen

★ Matildas Gemüsestacheln mit Dip. ....	14
★ Schlangen-Brot mit Tomate-Mozzarella. ....	16
★ Professor Champignons Mumien (Würstchen in Blätterteig) ....	17
★★ Big Bos Popcorn-Salat. ....	18

### Hauptspeisen

★ Oskars Kartoffelecken mit Kürbisketchup. ....	22
★ Zauberer Holunders Wurstspaghetti mit Tomatensoße. ....	24
★ Kokosnuss' Flamm(en)kuchen mit Speck. ....	26
★ Armer schwarzer Ritter mit Blaubeeren. ....	28
★ Bobbi von Zitterpappels Kartoffelpuffer mit Pflaumenmus. ....	30
★★ Lianen-Spaghetti mit Linsenbolognese. ....	32
★★ Oskars Regenbogenpizza. ....	34
★★ Wüsten-Sandwürmer (Käsespätzle mit Sauerrahm) ....	36
★★ Hexen-Pfannkuchenturm mit Spinat-Käse-Füllung. ....	38
★★ Piraten-Fleischbällchen-Rezept vom Schlimmen Jim. ....	40
★★ Gefüllte Champignonköpfe aus dem Tal der Riesenpilze. ....	42

★★	Nudel-Strudel-Torte. . . . .	44
★★	Picknick am Strand mit Stockbrot, Tomatenbutter und Limo . . . . .	46
★★★	Hexe Gulas Zitronen-Risotto. . . . .	48
★★★	Muräne Muriels Seelachsstückchen in Brezelpanade . . . . .	50

### Nachspeisen und Kuchen

★	Bunte Buckel aus Saft-Pudding . . . . .	54
★	Die Himmelskratzer-Joghurtbombe . . . . .	56
★	Kokosnuss' Zauber Kuchen. . . . .	58
★★	Klemenzias Gespenster-Bananen . . . . .	60
★★	Apfelstachelkuchen für Matilda. . . . .	62





## Liebe Köchin, lieber Koch

Bist du häufiger bei mir auf der Dracheninsel zu Besuch? Ja? Dann kennst du mich ja schon ... Ich heiße Kokosnuss und bin ein Feuerdrache. Und das hier sind meine beiden besten Freunde: Matilda und Oskar. Matilda ist ein Stachelschwein und ziemlich klug. Oskar ist ein Fressdrache. Er isst sehr gerne, aber das ist bei einem Fressdrachen nicht so verwunderlich. Allerdings ist er Vegetarier. *Das* ist bei einem Fressdrachen wiederum *ziemlich* verwunderlich.

Wie du bestimmt weißt, erleben wir drei die spannendsten und tollsten Abenteuer. Und heute ist mal wieder so ein Tag!

Wir nehmen dich mit auf eine Leckerschmecker-Reise kreuz und quer über die Dracheninsel. Magst du die Bunten Buckel aus Pudding, Zauberer-Spaghetti, Zitronen-Hagelkörner, Popcorn-Salat und Kartoffelecken mit Soße ...? Du weißt nicht, was das ist? Macht nichts! Denn in diesem Buch lernst du, wie man unsere besten Dracheninsel-Rezepte kocht. Kochen ist übrigens gar nicht schwer und macht viel Spaß! Also: Ran an die Kochlöffel und Töpfe!

Euer Kokosnuss







## Bevor es losgeht ....

Ein bisschen Vorbereitung muss sein. Zuerst suchst du dir ein **Rezept** aus und überprüfst, ob du alle Zutaten zu Hause hast oder vielleicht noch einkaufen gehen musst.

Bevor du anfängst zu kochen, zieh deine **Kokosnuss-Kochschürze** an! Denn dann wird deine Kleidung nicht schmutzig.

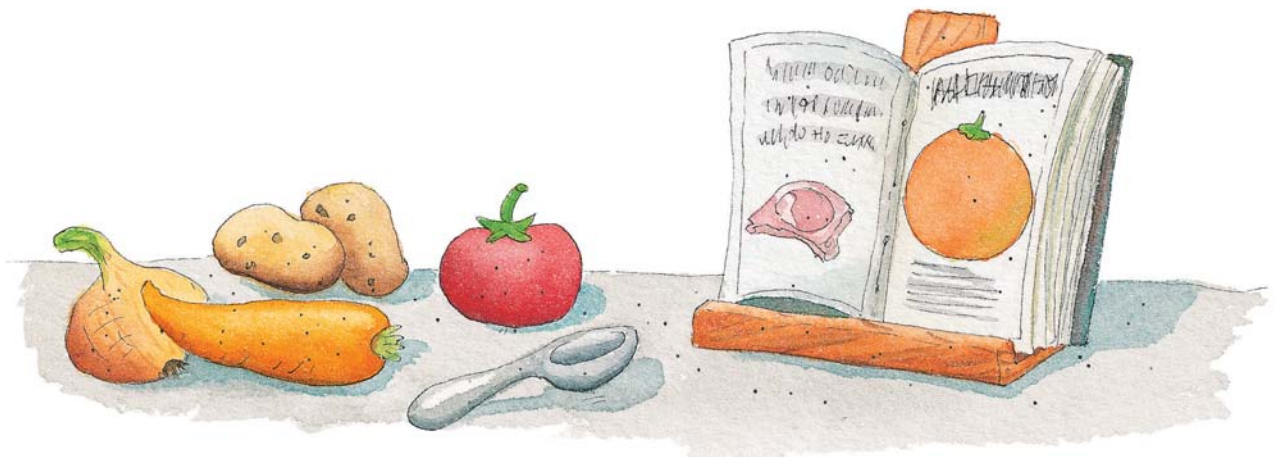
**Wasche** dir vor dem Kochen immer die **Hände**. (Sonst hat dein Essen am Ende vielleicht eine ganz andere Farbe, und du findest niemanden, der es mit dir essen will ...)

Ganz wichtig ist auch, dass du einen **Erwachsenen** fragst, ob er dir an einigen Stellen hilft. Je öfter du ein Rezept gekocht hast, desto selbstständiger wirst du es bald kochen können! Versprochen.

**Für wie viele Leute kochst du?** Auch das solltest du vorher wissen. Die Mengenangaben der Rezepte in diesem Buch sind für **vier Kinder** gedacht. Kochst du nur für zwei, solltest du die Angaben halbieren.

Kommen mehr zu dir an den Tisch (damit musst du leider rechnen, wenn du diese leckeren Rezepte kochst), musst du die Mengen je nach Tischmeute anpassen.

Wenn du noch nicht so oft gekocht hast, schlage ich dir ein Rezept vor, das mit nur einem Stern markiert ist. Hast du bereits etwas Koch-Erfahrung, kannst du dich an ein anspruchsvolleres Rezept mit zwei oder drei Sternen wagen.





## Für alles gerüstet ...

Hier sind alle Küchenutensilien aufgelistet, die du für die Rezepte in diesem Buch brauchst.



Reibe



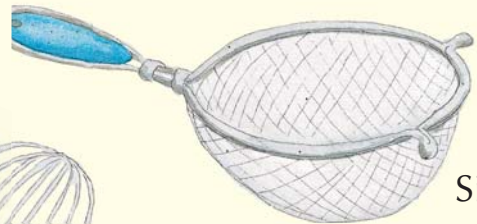
Pfannenwender



Kochlöffel



Pfanne



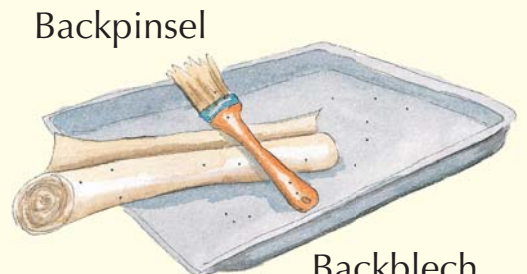
Sieb



Schneebeesen



Töpfe in  
verschiedenen  
Größen



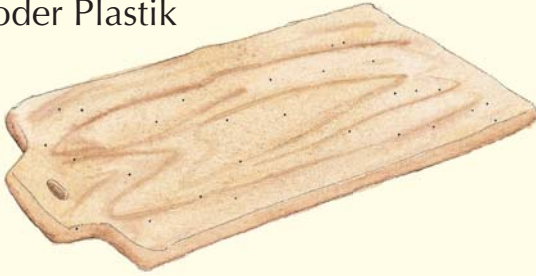
Backpapier

Backblech

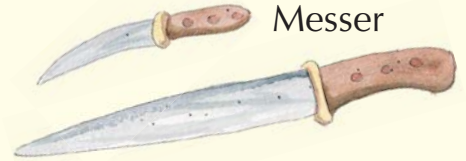




Schneidebretter aus Holz  
oder Plastik

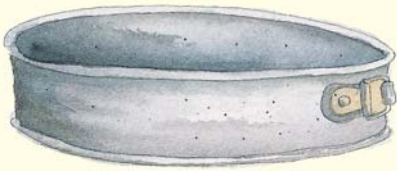


Sparschäler

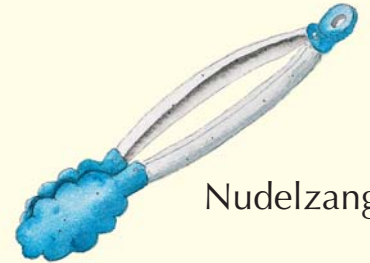


Messer

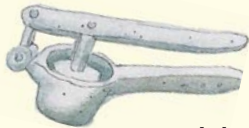
Kuchenform (rund)



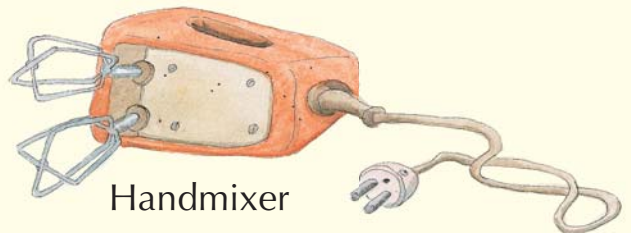
Zitruspresse



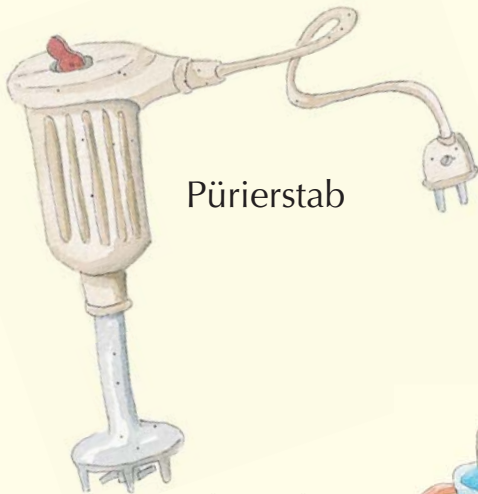
Nudelzange



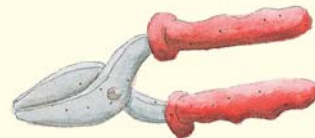
Knoblauchpresse



Handmixer



Pürierstab



Küchenschere

Schüsseln in  
verschiedenen  
Größen



Soßenkelle





## Loskochen ...

### Waschen

Wichtig! Obst und Gemüse musst du immer vorher gründlich unter kaltem, fließendem Wasser waschen.



### Schneiden

Zum Gemüse- und Obstschneiden musst du etwas Übung haben. Halte das Messer, wenn du es aus der Schublade holst, immer mit der Klinge nach unten.

Manches, zum Beispiel Zwiebeln würfeln, ist wirklich schwierig. Lass dir von einem Erwachsenen helfen.

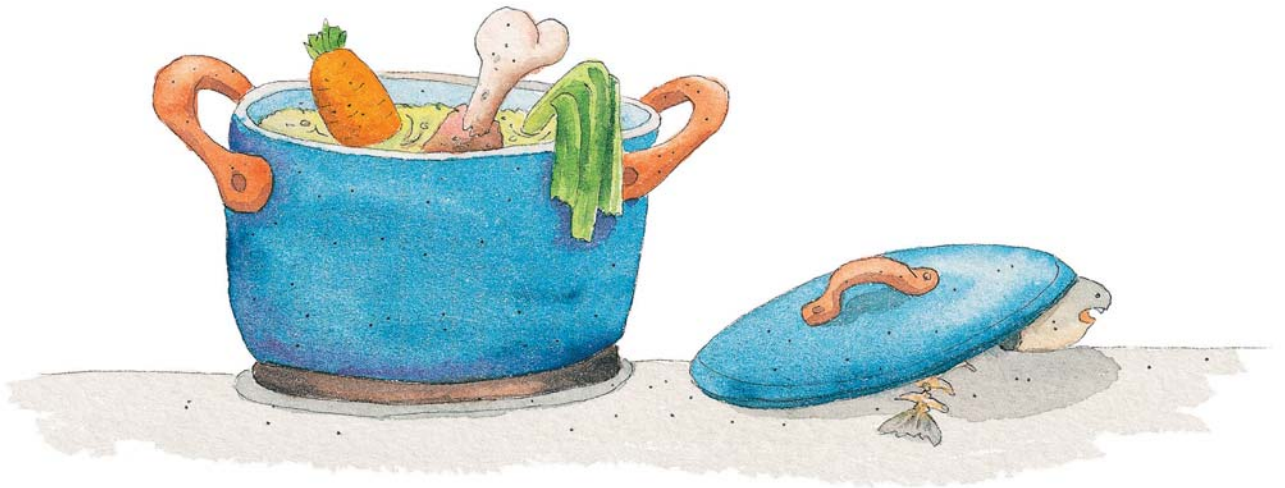
Die Schneideunterlage (Holz- oder Kunststoffbrettchen) musst du nach jedem Gebrauch gut abspülen.

## Braten

Zum Braten brauchst du eine Pfanne (und einen Erwachsenen, der dir hilft, weil das Fett oft spritzt). Erhitze das Öl. Es ist heiß genug, wenn sich um einen Holzlöffel kleine Blasen bilden, wenn du ihn ins Öl stellst.

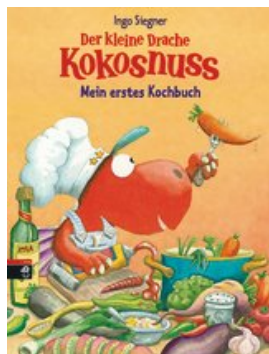
## Kochen

Zum Kochen nimmst du einen Topf in der richtigen Größe und lässt das Lebensmittel (Nudeln, Gemüse usw.) in kochendem Wasser oder in Brühe gar werden. Es ist dann nicht mehr roh und hart, sondern weich. Benutze immer Topfdeckel und stelle den Topf stets auf ein Kochfeld, das so groß wie der Topfboden ist. Das spart Energie. Wenn du Reis oder Nudeln kochst, verwende keinen Topfdeckel.



## Backen

Zum Backen brauchst du einen Backofen. Backst du mit Umluft, solltest du immer ca. 20° Celsius weniger als angegeben einstellen. Wird dein Gericht an der Oberfläche zu dunkel, kannst du es mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Heize den Backofen immer ungefähr 10 Minuten vor, bevor du ein Gericht hineinstellst.



Ingo Siegner

## **Der kleine Drache Kokosnuss - Mein erstes Kochbuch**

Set mit Kinderschürze

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 64 Seiten, 19,3 x 25,9 cm

ISBN: 978-3-570-17185-1

cbj

Erscheinungstermin: März 2016

Kochen lernen mit dem kleinen Drachen Kokosnuss

Feuertopf? Flammen-Pizza? Drachensuppe? In diesem Kochbuch für Kinder haben Kokosnuss, Oskar und Matilda über 25 Rezepte für leckere und gesunde Gerichte gesammelt, die allen Kokosnuss-Fans schmecken werden. Die Freunde von der Dracheninsel erklären leicht verständlich und Schritt für Schritt in kurzen Texten, wie man für sich und andere köstliche Speisen zubereitet. Mit Kokosnuss-Kinderkochschürze!



[Der Titel im Katalog](#)