Disney
Susi und Strolch
DIAMOND EDITION
DAS KLEINE
SUSI & STROLCH
REZEPTBUCH
TONYS
RESTAURANT
Ab 9. Februar 2012 auf Disney Blu-ray & Disney DVD und als Video on Demand erhältlich!
www.disney.de/susi-und-strolch

© 2012 Disney

Disney Susi und Strolch DIAMOND EDITION

Wenn die vornehme Cockerspaniel-Dame Susi auf den frechen Streuner Strolch trifft, ist es Zeit für Romantik! Als sich die beiden Hunde in einem kleinen Hinterhof eines italienischen Restaurants bei stimmungsvoller Musik und einer großen Portion Spaghetti langsam näher kommen zeigt sich wieder einmal, wie sehr Liebe durch den Magen geht!

Mit viel Gefühl, Humor und tierischem Charme erstrahlt der Zeichentrickklassiker von 1955 in neuem Glanz. In zauberhaften Bildern mit Susi, Strolch und ihren Freunden wird diese herzzerreißende Geschichte rund um die Themen Freundschaft, Vertrauen und Liebe erzählt. In Folge einer gemeinen Intrige der Katzen Si und Am wird Susi aus dem Haus getrieben und bekommt einen Maulkorb verpasst. Gemeinsam mit Strolch schafft sie es, zu fliehen und ihren Maulkorb loszuwerden. Susi verliebt sich in Strolch und erlebt gemeinsam mit ihrem Held von nun an nicht nur viele romantische, sondern auch spannende Abenteuer …

Freut euch auf die Rückkehr von Susi und Strolch und erlebt das einzigartige Meisterwerk über ein tierisches Traumpaar und deren spannend-spaßigen Weg zum Glück mit viel Gebell jetzt selbst mit!

Ab 9. Februar 2012 auf Disney Blu-ray & Disney DVD und als Video on Demand erhältlich! www.disney.de/susi-und-strolch

© 2012 Disney

Disney Susi und Strolch DIAMOND EDITION

SUSIS UND STROLCHS SPAGHETTI MIT HACKBÄLLCHEN

FÜR 6 PERSONEN BRAUCHST DU:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 300 g Spaghetti

ZUM SERVIEREN:

- 2 EL frisch gehackter Basilikum
- 2 EL frisch geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Lass Dir am besten von einem Erwachsenen bei der Zubereitung helfen.

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer und Oregano dazugeben und mit nassen Händen zu einem glatten Fleischteig verkneten. Kleine Stückchen vom Teig abnehmen und zwischen den Händen zu ca. 20 kleinen runden Hackbällchen formen. Auf einen Teller geben.

2. Anschließend die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne warm werden lassen. Die Hackbällchen in die Pfanne geben und von allen Seiten 10 Minuten anbraten. Dann die Zwiebel dazugeben und kurz glasig dünsten. Die geschälten Tomaten zugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung gar kochen. Nudeln ins Sieb abschütten und abtropfen lassen.

4. Die Spaghetti mit der Hackbällchen-Sauce vermischen und auf die Teller verteilen. Mit Basilikum und Parmesan servieren.

© 2012 Disney

Disney Susi und Strolch DIAMOND EDITION

STROLCHS WÜRSTCHEN IM TEIGMANTEL MIT SELBST-GEMACHTEM KETCHUP

FÜR 6 PERSONEN BRAUCHST DU:

- 6 Würstchen (Nürnberger oder Wiener)
- 1 Rolle Blätterteig (Kühltheke)
- ½ rote Paprika
- 1 kleine Dose Mais

FÜR DAS KETCHUP:

- 500 ml passierte Tomaten
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL Zucker
- 1 EL Balsamicoessig

ZUBEREITUNG

Lass Dir am besten von einem Erwachsenen bei der Zubereitung helfen.

1. Den Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Paprika waschen und entkernen. Das Fruchtfleisch zuerst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Den Mais in ein Sieb geben, abtropfen lassen und unter fließendem Wasser spülen.

3. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und in 6 Rechtecke schneiden.

4. Mais und Paprikawürfel gleichmäßig auf die Teigstücke verteilen, dabei rundherum einen Rand lassen. An die kurze Seite jeweils

ein Würstchen legen und den Teig aufrollen. Auf das Backblech legen und im Backofen 15 Minuten backen.

5. Inzwischen das Ketchup zubereiten. Dafür einen Topf auf den Herd stellen. Die passierten Tomaten hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Orangensaft, Zucker und Balsamicoessig dazugeben und etwa 10 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln lassen. Wenn du das Ketchup etwas schärfer möchtest, dann kannst du es noch mit etwas Curry würzen.

6. Die Würstchen mit dem selbst gemachtem Ketchup servieren.

© 2012 Disney

Disney Susi und Strolch DIAMOND EDITION

SUSIS SÜSSE SCHOKOLADEN-KOKOS-TÖRTCHEN

FÜR 12 TÖRTCHEN BRAUCHST DU:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 ml Rapsöl
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 200 ml Milch
- 6 EL Kokosflocken
- 2 EL Kakaopulver

- 1 Muffinblech mit 12 Mulden
- 12 Backpapierförmchen

FÜR DIE VERZIERUNG:

- 100 g dunkle Kuvertüre
- Bunte Zuckerstreusel

ZUBEREITUNG

Lass Dir am besten von einem Erwachsenen bei der Zubereitung helfen.

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinbleches setzen.

2. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. In einer großen Schüssel Eigelbe mit Öl und Zucker verquirlen. Mehl, Backpulver, Milch, Kokosflocken und Kakaopulver untermischen und mit einem Rührgeräte zu einer glatten Masse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Die Törtchen im Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) 25 Minuten backen.

4. Inzwischen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die Törtchen kurz auskühlen lassen. Anschließend mit der Schokolade bestreichen und mit den Zuckerstreuseln verzieren.

© 2012 Disney

Disney
Susi und Strolch
DIAMOND EDITION
Ab 9. Februar 2012
auf Disney Blu-ray & Disney DVD und als
Video on Demand erhältlich!
www.disney.de/susi-und-strolch
TONYS
RESTAURANT
DIAMOND EDITION
Disney
Susi und Strolch
FSK 0
DIAMOND EDITION
ENTHÄLT
BLU-RAY + DVD
Disney
Susi und Strolch
FSK 0
2-DISC SET

© 2012 Disney