

Nüsslissalat mit Speck 4 Portionen

4 Stück	hart gekochte Eier
80 Gramm	Speck
240 Gramm	Nüsslissalat
200 ml	italienische Salatsauce
60 Gramm	Baumnüsse gehackt

1. Nüsslissalat gut waschen und abtropfen lassen
2. Speck in Streifen schneiden und anbraten
3. Eier in kleine Stücke schneiden
4. Nüsslissalat, Eier und Speckstreifen im Teller anrichten und die Salatsauce begeben
5. mit den gehackten Baumnüssen garnieren



Cordon-Bleu mit Pommes frites und Gemüse

4 Tranchen	scharfer Salami
150 Gramm	Raclettekäse in Tranchen, halbiert
4 Stück	Schweinsplätzli (z.B. Nierstück, je 150 Gramm), vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten und flach geklopft
¼ TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stück	Ei
100 Gramm	Weissmehl
100 Gramm	Paniermehl
6 EL	Bratbutter

1. Die Schweinsplätzli mit je 1 Stück Salami und Raclettekäse belegen
2. zusammen legen und mit einem Zahnstocher fixieren, nach Geschmack würzen
3. zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden
4. mit der Bratbutter in der Pfanne goldig braten.
5. Pommes frites frittieren und das Gemüse bissfest in Bouillon kochen
6. zusammen in einem Teller schön anrichten



Himbeeren/Heidelbeeren-Mascarpone-Quark-Crème

200 Gramm	frische Himbeeren und Heidelbeeren
250 Gramm	Mascarpone
300 Gramm	Schlagsahne
2 EL	Zucker (oder Erythrit/Xylit)
ca. 4 EL	Puderzucker (oder Erythrit/Xylit zu Puder gemahlen)

1. Mascarpone, Zucker und Puderzucker sorgfältig mischen
2. Schlagsahne darunter ziehen
3. Himbeeren und Heidelbeeren pürieren

Das Ganze kann nun z. B. in einem Glas geschichtet werden. Zur Dekoration kann man z. B. Kokos-Flocken, Kokos-Raspeln oder etwas geriebene Schokolade verwendet werden.



Mittwoch, 10.01.2024

En Guete

