



Erdbeere - Bowle
Minipastetchen
Käse - Spiessli

Caprese - Türmchen

Saltimbocca mit Sommergemüse
Zitronenspaghetti

Beerencoupe mit Knusperdecke



Erdbeere - Bowle

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Ergibt ca. 1 Liter

250 g Erdbeeren, in Scheiben

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

2 Tropfen Bittermandelaroma (Dr. Oetker)

7 1/2 dl Schaumwein (z.B. Prosecco, kalt)

Erdbeeren in eine grosse Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Bittermandelaroma begeben, verrühren, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Schaumwein dazu giessen.

Tipp: Für eine alkoholfreie Erdbeer-Bowle statt Schaumwein Rimuss verwenden, Zucker weglassen.



Minipastetchen

Für 8 kleine Pastetchen

1 Tube Le Parfait
4 Esslöffel Schlagrahm
Kapern

Die Le – Parfait - Mousse mit dem Schlagrahm mischen und mit dem Spritzbeutel in die Pastetchen füllen.

Mit Kapern garnieren.



Käse - Spiessli

Diese Menge ergibt rund vier Stück

150 g Feta
1 bis 2 Esslöffel Thomy Senf Dijon
50 g Salami
Oliven

Feta mit Senf einstreichen und mit den zusammengefalteten Salamischeiben und Oliven an Spiesschen stecken.

Tipp: Anstelle von Salami kann man auch Pata Negra (spanischer Schinken) oder Rohschinken verwenden.



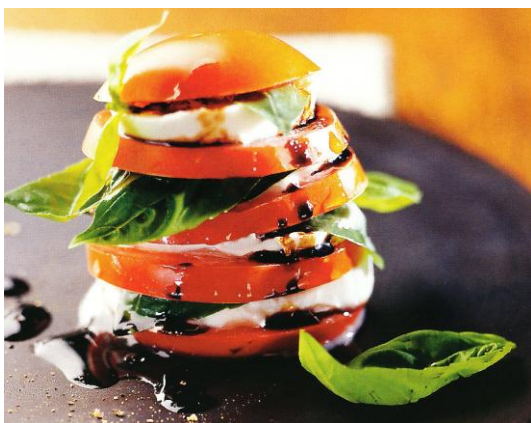
Caprese - Türmchen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

4 Tomaten (ca. 600g)	in 20 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden
250 g Mozzarella	in 16 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit den Tomatenscheiben auf ein Backpapier legen
3/4 Teelöffel Salz	Tomaten- und Mozzarellascheiben salzen
1 Bund Basilikum	zum garnieren

Servieren: Tomatenscheiben abwechslungsweise mit Mozzarellascheiben und Basilikumblättern auf 4 Tellern aufeinander schichten.

1 Esslöffel Aceto balsamico	
2 Esslöffel Olivenöl	über die Türmchen träufeln
1/2 Teelöffel schwarze Pfefferkörner, zerdrückt	darüber streuen



Saltimbocca mit Sommergemüse

Vor- und zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Sommergemüse:

1 Teelöffel Olivenöl

1 Zwiebel,

300 g Zucchini

100 g Stangensellerie

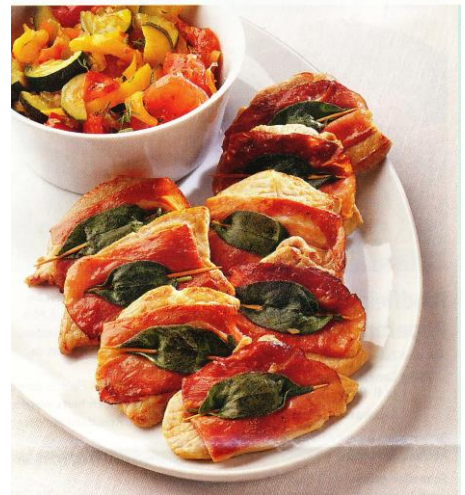
1 gelbe Peperoni

1 Esslöffel Oregano

1 Teelöffel Thymianblättchen

3 Esslöffel Wasser

fein gehackt
in halben Scheiben
in Streifen
in Streifen
gehackt



400g Tomaten

evtl. geschält, entkernt, in Schnitzen

1 Esslöffel Tomatenpüree

1/2 Teelöffel Zucker

1/2 Teelöffel Salz

Wenig Pfeffer

Öl warm werden lassen, Zwiebeln andämpfen. Gemüse und Kräuter ca. 3 Minuten mitdämpfen. Wasser dazugiessen, zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln.

Tomaten begeben, Gemüse ca. 10 Min. fertig köcheln. Tomatenpüree und Zucker begeben, würzen.

Saltimbocca

6 dünne Schweinsplätzli

(z.B. Huft, je ca. 70 g) halbiert

6 Tranchen Landrauch-Schinken halbiert

12 Salbeiblätter

Öl zum Braten

1/2 Teelöffel Salz

Wenig Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller erwärmen.

Plätzli mit je 1/2 Tranchen Schinken und 1 Salbeiblatt belegen, mit einem Zahnstocher fixieren.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise auf der Salbeiseite ca. 30 Sek. fertig braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.

Zitronenspaghetti

Für 4 Personen

500 g Spaghetti
1 Bund Basilikum
1 Zitrone
8 Esslöffel Olivenöl
2 Eier
1 Knoblauchzehe
120 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
nach Belieben „was scharfes“, z.B. Tabasco



Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Inzwischen die Basilikumblätter abzupfen und in ein hohes Becherglas geben. Die Zitronenschale dazureiben, den Saft auspressen und mit restlichen Zutaten beifügen. Alles im Stabmixer fein pürieren.

Die Spaghetti abschütten, abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen. Auf vier vorgewärmte Teller anrichten und nach Belieben mit Kräutern dekorieren.



Beerencoupe mit Knusperdecke

4 Personen

300 - 500 g Beeren
1 Zitrone Saft
1 Messerspitze Vanillezucker
4 - 6 Esslöffel Rohzucker
2 Becher Naturjoghurt
1 Becher Saurer Halbrahm
4 kleine Zwieback
2 Esslöffel Zucker

Früchte, Zitronensaft und Vanillezucker mischen und kaltstellen. Zwieback reiben und mit dem Zucker in einer Pfanne rösten bis es Brösmeli sind.
Naturjoghurt und Saurer Halbrahm mischen und evtl. noch ein bisschen Zucker dazugeben.

Brösmeli erst vor dem servieren auf dem Dessert verteilen.

