



## Menü:

Spätzle-Pfanne mit Pilzen  
Feldsalat im Kräuterdressing

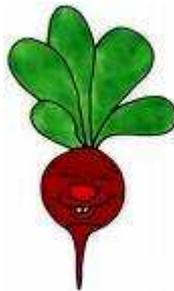
Gebratenes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen  
Tomatensauce  
Mini-Schnitzel oder Geflügelbrust

Gefüllte Pfannkuchen mit Apfel,  
Quark,frischen Erdbeeren  
und Sahne

## Zutaten: für 20 Personen:

### Vorspeise

### Spätzle-Pfanne mit Pilzen



1,0 Kg Mehl,8 Stück Eier,Mineralwasser,Salz,Muskat,1,0Kg Pilze ( der Saison )  
200 g Butter zum Braten,50 g Blattpetersilie.

Mehl mit den Eiern, Mineralwasser, Salz und Muskat zu einem Teig verrühren,  
dann mit der Hand (mit einem Einmal Handschuh) schlagen bis der Teig Blasen  
wirft.

Mit der Spätzlepresse in kochendes Salzwasser eindrücken, aufkochen und auf  
ein Sieb geben, kalt machen.

Die Pilze putzen, waschen in Stücke oder Scheiben schneiden, in Butter  
anbraten, die fertigen Spätzle dazugeben und leicht in der Pfanne bräunen, dann  
würzen und mit Blattpetersilie garnieren.

## Feldsalat mit Kräuterdressing

500 g Feldsalat, geputzt, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter.

Den Feldsalat, waschen und abtropfen lassen.

Essig, Öl mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren, dann die Kräuter unterheben.

Den Feldsalat kurz vor dem Servieren anmachen.

## Hauptgang



### Gebrautes Gemüse

700 g Karotten, 700 g Kohlrabi, 700 g bunter Paprika, 700 g Zucchini, 50 ml Olivenöl, 200 ml Gemüsebrühe, Gewürze: (Salz, Pfeffer, Muskatnuss), 50 g Kräuter.

Die Karotten und den Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden, Zucchini waschen und in Halbmonde schneiden; Paprika waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in große Würfel schneiden.

Karotten und Kohlrabi werden in einer Pfanne vorsichtig und langsam angebraten, mit etwas Gemüsebrühe abgelöscht.

Nach ungefähr 5 Minuten die Paprika dazugeben und nochmals 3 Minuten mitbraten,

dann die Zucchini dazugeben, kurz mitbraten und bei Bedarf mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Mit wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen; zum Schluss die Kräuter unterheben.

### Tomatensauce

1,0 kg Tomaten, 100 g Zwiebeln, 50 ml Olivenöl, 50 g Tomatenmark, 1,0 l Gemüsebrühe, Gewürze : (Salz, Pfeffer, Zucker), 20 g Kräuter (Basilikum, Oregano).



Die Haut von den Tomaten abziehen, dann in acht Ecken schneiden, die Zwiebel in Würfel schneiden und mit Olivenöl anbraten.

Die Tomaten und das Tomatenmark dazugeben, kurz mit anbraten und mit der Gemüsebrühe

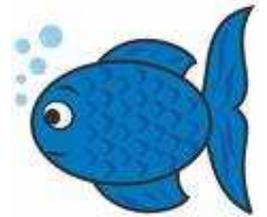
auffüllen, ungefähr 5 Minuten kochen dann mit den Gewürzen und Kräuter abschmecken.



### Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen

3 kg neue Kartoffeln, Gewürze: (Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver),  
40 g Rosmarin, 40 ml Rapsöl

Die neuen Kartoffeln werden mit der Schale gewaschen und in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten, auf ein Backblech gelegt, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Rosmarin gewürzt. Mit etwas Rapsöl beträufeln und in den Ofen bei 150 Grad ungefähr 45 Minuten schieben.



### Mini-Schnitzel oder Geflügelbrust

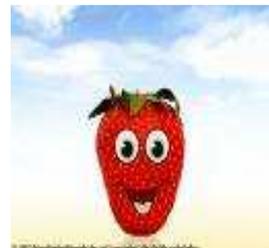
1,0 kg Schweinerücken, 1,0 kg Geflügelbrust etwas Zitrone, 20 g Thymian,  
Gewürze: (Salz, Pfeffer), 40 ml Sonnenblumenöl.

Kleine Mini-Schnitzel aus dem Schweinerücken schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Sonnenblumenöl braten.

Die Geflügelbrust mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Thymian würzen und in der heißen Pfanne vorsichtig braten, sodass der Thymian nicht verbrennt.

### Anrichten auf den Teller

Das bunte Gemüse wird aus der Pfanne in die Mitte des Tellers gelegt, die Kartoffeln sternenförmig außen herum, ein Löffel Tomatensauce darüber, ein Schnitzel oder eine Scheibe der Geflügelbrust.



### Dessert

#### Gefüllte Pfannkuchen mit Äpfel, Quark und frischen Erdbeeren

500 g Mehl, 5 Stück Eier, 200 ml Milch, Prise Zucker, 200 g Butter zum Backen.  
Mehl mit Eiern, Milch, Zucker zu einem Teig verrühren, etwas ruhen lassen.  
Butter in der Pfanne geben den Pfannkuchenteig dazu und von beiden Seiten goldgelb backen dann warmstellen.

750 g Quark, 200 ml Milch, 50 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote, 400 g Erdbeeren, 400 g Äpfel 40 g Minze frisch, 100 g Erdbeeren zum Garnieren, 500 ml Sahne.

Den Quark mit der Milch in einer Schüssel anrühren und mit Zucker und Vanillemark abschmecken.

Erdbeeren kurz waschen dann das Grüne abschneiden und je nach Größe klein schneiden, Äpfel in kleine Stücke schneiden.

Die Früchte unter den angemachten Quark geben, unterheben und in die gebackenen Pfannkuchen streichen, zusammenrollen und auf einen Teller legen.

**Dann: nach eigener Idee verzieren.**

„Mit Minze,frischen Erdbeeren und Sahne“

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Kochen und Essen.