



### **Minestrone-italienisches Gemüsesüppchen mit Pasta**

- Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden
- Karotten, Staudensellerie, Zucchini, Aubergine, Paprika in feine Würfel schneiden
- Tomatenwürfel fein würfeln und separat in Schüssel geben
- Olivenöl in Topf geben, darin Schalotten und Knoblauch farblos anschwitzen
- Gemüse ausser Tomaten dazugeben und würzen mit Salz, Zucker, Pfeffer
- Alles ca. 5 min bei mittlerer Hitze anschwitzen
- Ablöschen mit Weißwein
- Auffüllen mit Tomatensauce/Brühe-Gemisch
- Suppe ca. 15 min leicht köcheln lassen, anschließend Tomatenstreifen und Pasta dazugeben und ggf. nochmals abschmecken

### **Hähnchenbrust im Knuspermantel**

- Hähnchenbruststreifen würzen mit Salz und Pfeffer
- Ei zum panieren würzen mit Salz und Pfeffer
- Hähnchenbrust erst durch Mehl, dann durch Ei und zum Schluss durch Knuspermarinade ziehen und damit panieren
- 1cm Pflanzenöl in Pfanne geben und Schnitzel darin langsam goldbraun backen

### **Edelfischfilet im Knuspermantel**

- Rezept identisch wie Hähnchenbrust



### **Kartoffel-Dillgurken-Salat**

- Gurken in dünne Scheiben schneiden
- Schalotten fein würfeln, Dill fein hacken und zu den Gurken geben
- Gurkensalat sehr kräftig abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Olivenöl
- Warme Kartoffeln pellen und in feine Scheiben schneiden, mit heisser Gemüsebrühe vermengen
- Kartoffeln unter den Gurkensalat mischen und ggfls. nochmals abschmecken

### **Basilikum-Parmesan-Dip**

- Basilikumblätter, Joghurt, geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Limettensaft und Abrieb mit Pürierstab mixen

### **Gegeistes Melonensüppchen mit Zitrobensorbet**

- Melonenvariation in kleine, gleichmässige Würfel schneiden, wird später als Suppeneinlage verwendet
- Im Mixbecher Melonenstückchen mit Prosecco, Limettensaft, Limettenabrieb und Zucker pürieren
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschliessend bei geringer Temperatur in wenig Melonensaft im Topf auflösen
- Anschliessend unter den Melonensaft rühren
- Masse dann mit den Melonenwürfeln zu einer Kaltschale vermischen
- Mit gehackter Zitronenmelisse verfeinern

**Viel Freude am Kochen und guten Appetit !**