



Waldpilzrahmsüppchen mit Petersilienpesto

- Schalotten, Knoblauch fein würfeln
- Waldpilze in 2cm Würfel schneiden, separat aufbewahren
- im großen Topf Schalotten und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen
- Waldpilze dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und 5 min zusammen anschwitzen
- alles ablöschen mit etwas Weißwein und auffüllen mit Brühe/Sahne-Gemisch
- Ca. 20 min leicht köcheln lassen, anschliessend mit Mixstab pürieren und ggfls. nochmal abschmecken
- Abrunden mit etwas Zitronensaft

Petersilienpesto

- Angeröstete Walnüsse, Petersilie, Knoblauch, Parmesan, Meersalz und Pfeffer mit Pürierstab mixen, ggfls. nochmal abschmecken

Geschnetzeltes vom Schwein

- Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen
- Streifen vom Schwein darin von jeder Seite 1 min scharf anbraten
- auf Backblech legen mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen
- vor dem Anrichten des Hauptganges im Backofen bei 130 Grad ca. 5 Minuten garen lassen

Geschnetzeltes vom Edelfischfilet

- Fischfilet nur auf der Hautseite leicht mehlieren
- Pfanne mit wenig Öl erhitzen, Backpapier in Pfanne legen, wieder wenig Öl daraufgeben
- Fischfilet mit der Haut im Öl 1 Min anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer
- mit Hautseite nach oben auf Backblech legen
- vor dem Anrichten des Hauptganges im Backofen bei 130 Grad ca. 5 Minuten garen lassen



www.CookForFriends.de

rent your kitchen

BERLIN

Roter Zwiebel - Paprika - Rahm

- Zwiebeln und rote Paprika in 1cm große Würfel schneiden und separat aufbewahren
- Knoblauch fein würfeln
- Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Olivenöl im Topf farblos 10 min anschwitzen
- Zwischendurch würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker
- Ablöschen mit etwas Weißwein und wenig Brühe, weitere 10 min anschwitzen
- Sahne angiessen und mit Mixstab schaumig pürieren
- Ggfls. nochmals abschmecken

Tomatisierter Langkornreis

- Frühlingslauch in 1cm Ringe schneiden
- Kirschtomaten längs vierteln separat aufbewahren
- Kurz vor Anrichten des Hauptganges die Zwiebelringe und die Kirschtomaten im Wok in Olivenöl langsam bei mittlerer Hitze anschwitzen
- mit Meersalz und Pfeffer würzen
- mit dem abgekochten Reis im Wok vermischen und langsam alles erhitzen
- zum Schluss mit etwas Thymian und Basilikum verfeinern

Quarkplinsen

- Quark, Eigelb, Mehl, wenig Milch, etwas Gries, Zucker und Vanillepulver verrühren, Masse muss Konsistenz von Quark behalten
- Butter in Pfanne erhitzen, nicht zu heiß
- Quarkplinsen mit Löffel in Pfanne geben und von beiden Seiten leicht braun backen
- zum Anrichten auf Kompott legen und mit Zucker-Zimt bestreuen

Mango – Apfelkompott

- Mango und Äpfel in 1cm Würfel schneiden
- Zucker in Topf streuen und langsam erhitzen, bis sich der Zucker auflöst und leicht Braun wird
- Würfel dazugeben und mit etwas Apfelsaft und Zitronensaft angiessen
- Bei mittlerer Hitze ca. 5min köcheln lassen, dann umfüllen und kaltstellen

Mit freundlicher Unterstützung von MIELE

Viel Freude am Kochen und guten Appetit !

CookForFriends · Bismarckstraße 103 · 10625 Berlin

T: 030-31991755 · F: 030-31991754 · info@cookforfriends.de · www.cookforfriends.de