

Frühlingsmenu

(Rezept für 4 Personen)

schnell und einfach

Vorspeise:

Cipollata im Bärlauchmantel eingepackt, Nüsslisalat

4 Cipollata mit 3 Bärlauch Blätter
ca. 12 Bärlauchblätter einwickeln
Blätterteig auswallen und 4 3Ecke schneiden
Tomatenpüree, Senf, Ei mit Tomatenpüree u. Senf bestreichen
Nüsslisalat
1 gekochtes Ei

eingewickeltes Würstchen in den Teig einrollen (wie Gipfeli)
mit Ei bestreichen, im Ofen bei 200 Grad 15 Min goldbraun backen.
Auf Teller anrichten mit Nüsslisalat, garnieren mit gekochtem Ei und Rüeblispäne



Hauptspeise: Plätzli Hawaii, Reis und Blattspinat

4 Schw. Plätzli würzen, kurz scharf anbraten, und in gefettete Gratinform geben.
4 Scheiben Schinken je 1 Scheibe auf 1 Plätzli legen
4 Scheiben Ananas je 1 Scheibe Ananas auf Schinken geben
1 B. Currysauce aufkochen
2 dl. Rahm unter Sauce mischen und über die Plätzli leeren. In vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad 30 Min. überbacken.

Dazu passt Reis und Blattspinat



Dessert: Rhabarbercreme mit „Rosechüechli“

Creme:

2-3 Rhabarberst.	Kompott herstellen, auskühlen
200g Quark	Quark u. Zucker zusammen rühren
4 Essl Zucker	Rhabarberkompott zugeben
2 dl Rahm	schlagen, unter die Massen ziehen.
100g gem. Haselnüsse	Haselnüsse u. Zucker in
1 Essl. Zucker	Bratpfanne rösten
Creme anrichten und m. gerösteten Haselnüsse garnieren	

Rosechüechli:

1 Tasse Milch	Alle Zutaten zu einem
2 Eier	glatten Teig zusammen
1 Tasse Mehl	rühren.
1 Essl. Zucker	
1 Prise Salz	

„Rosenchüechleisen“ in der Fritteuse im heissen Öl erhitzen, dann heisses Eisen im Teig bis unter den oberen Rand des Eisens im Teig eintauchen und sofort im Öl backen. Mit Zimt/Zucker bestreuen.



von Elsbeth Kohler