

Mini-Weckle (4 Personen):

500 g Mehl

250 ml Wasser

1 Würfel Hefe

1 EL Zucker

1 TL Salz

4 EL Olivenöl

Sesam

Einen Vorteig zubereiten: Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker, Mehl und Wasser zu einem dickflüssigen Brei vermischen, ca. 15 min gehen lassen.

Mehl, Salz, Öl vermischen, den Vorteig und das Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit Mehl bestäuben, abdecken und an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Kleine Weckle formen und noch mal etwas gehen lassen. Mit Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Ohne Vorheizen 20 min bei 225°C backen. Eine Tasse Wasser in den Ofen stellen!

Schafskäsecreme (4 Personen)

200 g Schafskäse

200 g Frischkäse

4 EL Olivenöl

4 EL Milch

1 Päckchen passierte Tomaten

1 Knoblauchzehe

Schafskäsegewürz

Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse mischen.

Olivenöl, Milch und etwas passierte Tomaten (nach Geschmack und Farbwunsch) dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

Mit Knoblauch, Schafskäsegewürz, Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Frühlingszwiebeln bestreuen.

Kürbissuppe (4 Personen)

500 g Kürbis

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 walnußgroßes Stück Ingwer

20 g Butter

800 ml Gemüsebrühe

250 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

1 Prise Zimt

1 TL brauner Zucker

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in der Butter glasig dünsten. Kürbis dazugeben und auch etwas andünsten.

Mit der Brühe und der Sahne ablöschen und ca. 20 min leicht kochen lassen.

Mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zucker abschmecken und einem Klecks geschlagener Sahne servieren.

Joghurt-Dressing

1/2 Zitrone (auspressen und Schale abreiben)

200 g Naturjoghurt

2 EL Creme Fraiche

1 TL Weißweinessig

1 EL Honig

1/2 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Dill

Alle Zutaten zu einem Dressing mischen.

Senfvinaigrette

1 kleine Zwiebel

50 ml Gemüsebrühe

40 ml Weißweinessig

Prise Zucker

Salz, Pfeffer

50 ml Olivenöl

Salatkräuter

1 EL Senf

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette mischen.

Hähnchenroulade mit Kräuterbandnudeln (4 Personen)

4 Hähnchenbrustfilets

Rucolapesto (gekauft oder selbst gemacht)

4 Scheiben Serranoschinken

geriebener Parmesankäse

Butterschmalz

Zahnstocher

300 g Bandnudeln

Kräuter (frisch oder TK)

1 Becher Sahne

Salz, Pfeffer

Hähnchenfilets der Länge nach halbieren und sehr dünn klopfen. Salzen, pfeffern und mit dem Rucolapesto bestreichen.

Mit einer halben Scheibe Serranoschinken und fein gehobelten Parmesanstreifen belegen, zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken.

In heißem Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten, in eine Auflaufform geben und ca. 10 – 15 min bei 175°C im Backofen garen.

In einer Pfanne einen Becher Sahne mit den Kräutern erhitzen. Die gekochten Bandnudeln darin schwenken, salzen, pfeffern und mit den schräg aufgeschnittenen Hähnchenrouladen servieren.

Dunkles Schokoladenmousse (4 Personen)

130 g Zartbitterschokolade

→ *über dem Wasserbad schmelzen*

1 Ei

→ *mit 20 ml Wasser über dem Wasserbad cremig schlagen*

20 ml Rum

→ *Rum und geschmolzene, etwas abgekühlte Schokolade in die Eiermasse geben*

300 g geschlagene Sahne

→ *unter die Masse heben*

→ ca. 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen

Weißes Schokoladenmousse (4 Personen)

140 g weiße Schokolade

→ *über dem Wasserbad schmelzen*

1 Ei

→ *mit 20 ml Wasser über dem Wasserbad cremig schlagen*

2 Blatt Gelatine

→ *einweichen, ausdrücken und in 40 ml warmen Orangenlikör auflösen und mit der geschmolzenen, etwas abgekühlten Schokolade unter die Eiermasse rühren*

300 g geschlagene Sahne

→ *unter die Masse heben*

→ ca. 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen