

Gebratene Schweinemedallions

Schweinefilet in Medallions schneiden, salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne 2 min je Seite anbraten. Im Ofen bei 60° ruhen lassen, bis der Rest zubereitet ist.

Die Pfanne für die Nudelsöße verwenden, Bratensatz nicht abwaschen :D



Gebratene Spargelspitzen

Spargel gründlich waschen.

Zwei Esslöffel Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Spargelspitzen etwa 15 Minuten von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Zitronensaft nach persönlichem Geschmack abschmecken.

Tagliatelle al Limone

8 Personen (600-700g Nudeln)

1-2 Zitronen

3 Knoblauchzehen

150 g Butter

250 ml Sahne

Geriebener Parmesan

Tagliatelle nach Packungsangabe kochen bis sie al dente gekocht sind. Nudeln abgießen und etwas Nudelwasser auffangen.

In der Zwischenzeit:

Butter in Fleisch-Pfanne auf mittlerem Feuer schmelzen. Von der Zitrone die Schale abreiben, Saft einer Zitrone dazugeben und zusammen mit den durch die Presse gedrückten Knoblauchzehen in der Butter leicht andünsten.

Sahne, etwas von dem Nudelwasser sowie geriebener Parmesan nach Gutdünken beimischen.

Tagliatelle sofort nach dem Abtropfen mit der Sauce gut mischen.

Einfaches Erdbeer Dessert

Für 8 Personen

1000 g Erdbeeren

200 g Nature Joghurt

200 g Crème fraîche

4 TL Zucker

100 ml Schlagsahne



Die Erdbeeren waschen. 800g der Erdbeeren in einen Mixer geben und kurz pürieren.

In eine Schüssel umleeren, Joghurt, Crème fraîche und Zucker beimischen.

Sahne steifschlagen und fein daruntermischen

Die restlichen Erdbeeren der Länge nach vierteln Masse auf Dessertschüsseln verteilen, mit Erdbeerstücke dekorieren und sofort servieren