

MKCM Menü am 16.08.2018

Vorspeise: Saltibarsciai (kalte Rote-Bete-Suppe Litauen)

Zutaten: für 8 Personen als Vorspeise

- 3 Rote Bete, gekocht und geraspelt
- 1 frische Salatgurke, geraspelt
- 5 hartgekochte Eier
- 1 l Dickmilch
- 8 Zweige Dill, fein gehackt
- 2 Lauchzwiebeln, fein geschnitten
- 1 Schuss Kräuter oder Weißweinessig

Zubereitung:

3 feingehackte Eier, Lauchzwiebeln, geraspelte Gurke, geraspelte Rote Bete, Dickmilch, die Hälfte des Dills und etwas Wasser in einer großen Schüssel mischen und kalt stellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Verfeinerung einen Schuss Essig hinzugeben.

Beim Anrichten pro Portion ein Viertel vom Ei plus Dill obendrauf garnieren.

Hauptspeise: Puten Gemüse Pfanne als Beilage Bandnudeln

Zutaten: für 8 Personen

- 4 EL Olivenöl
- 900 g Putenschnitzel
- 4 Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- frisch gemahlener Pfeffer
- Paprikapulver
- 4 EL Tomatenmark
- 6 bunte Paprikaschoten
- 2 mittelgroße Zucchini
- 600 ml Gemüsebrühe
- 400 g Feta-Käse
- 800 g Bandnudeln

Zubereitung:

Paprika und Zucchini putzen und würfeln. Putenschnitzel in mundgerechte Stücke schneiden und im heißen Olivenöl goldbraun anbraten. Zwiebelwürfel, den gepressten Knoblauch und Gewürze zugeben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark und Gemüse zum Fleisch geben. Auf hoher Stufe knusprig braten. Nun mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Den gewürfelten Feta dazugeben und weitere 10 Minuten mit kochen lassen, bis er völlig aufgelöst ist. Abschmecken. Vorsicht mit Salz.

MKCM Menü am 16.08.2018

Dessert: Pflaumen Crumble

Zutaten: für 8 Portionen

- 1 kg Pflaumen
- 2 TL Zimt
- 4 EL Zucker
- **Für die Streusel:**
- 160 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 160 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker, Bourbon
- 150 g flüssige Butter
- etwas Zimt

Zubereitung:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Pflaumen dann auf dem Boden der Portionsform verteilen und mit Zimt / Zucker bestreuen.

Für die Streusel zunächst die gemahlene Mandeln in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und dann in eine Rührschüssel geben. Die Mandeln vermengen mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, etwas Zimt. Anschliessend die flüssige Butter untermengen und verarbeiten zu Streuselteig. Auf den Pflaumen verteilen und die Formen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.