

## **Spargel-Brotsalat**

### **Zutaten für 8 Personen:**

**400 g Ciabatta oder Weißbrot**

**1200 g grüner Spargel**

**1200 g Kirschtomaten**

**4 Knoblauchzehen**

**10 EL Rotweinessig**

**2 TL Zucker**

**1 Prise Salz**

**Pfeffer von der Mühle**

**20 EL Olivenöl**

**1 Bunt glatte Petersilie**

**1 EL Zitronensaft**

**160 g Parmesanflocken**

### **Zubereitung:**

Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einen Rost legen und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 3 bis 4 Min. hellbraun rösten. Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben mit den Schnittflächen des Knoblauchs einreiben.

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 3 Min. leicht bissfest garen, abgießen (3 – 4 EL Spargelwasser zurückbehalten) und die Spargel mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten waschen und halbieren. Essig, 1 EL Zitronensaft mit 3-4 EL Spargelwasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl nach und nach unterrühren.

Petersilie den Stielen streifen und grob zerhacken.

Spargel und Tomaten mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen. Brot und Petersilie untermischen und kurz ziehen lassen. Parmesanflocken darüber streuen.

Spargel-Brotsalat mit Parmesan bestreut servieren.

## **Hauptspeise : Äplermagronen**

### **Zutaten für 8 Personen:**

**1,2 kg festkochende Kartoffeln, geschält, gewürfelt**

**0,5 kg Nudeln (Magronen oder Hörnli)**

**0,5 kg herzhafter Bergkäse an der Röstiraffel geraffelt**

**1 l Milch**

**200 ml Vollrahm**

**Salz**

**Pfeffer aus der Mühle**

**Muskatnuss (wenig)**

**Zimt (wenig)**

### **Für Zwiebelschwitze:**

**4 Zwiebeln gehobelt**

**Öl oder Butterschmalz**

### **Für Beilage:**

**Apfelmus oder Salat**

### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln (geschält, gewaschen u. gewürfelt) und Teigwaren zusammen in siedender Flüssigkeit (50 % Salzwasser & 50 % Milch) al dente kochen. (Dauer ca. 7 Minuten). Abgießen und abtropfen lassen. Die Flüssigkeit für später zurückbehalten. Die Kartoffeln und Magronen lagenweise mit dem Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei ca. 100 °C warmstellen.

2. Rahm aufkochen mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und über die Margronen gießen. Wer es flüssiger mag, kann von der zurückbehaltenen Flüssigkeit (50 % Salzwasser & 50 % Milch) etwas hinzugeben.

3. Die Zwiebelringe in heißem Öl oder Butterschmalz knusprig anbraten.

4. Die Zwiebelringe über den Magronen verteilen und sofort heiss servieren.

Nach Belieben wenig Zimt oder Nelkenpulver würzen.

## **Nachspeise: Ananas-Mangosalat**

### **Zutaten für 8 Personen:**

**2 frische Ananas**

**2 frische (weiche) Mangos**

**3 EL Zitronensaft**

**EL brauner Zucker**

**Rum**

### **Zubereitung:**

**Ananas oben aufschneiden und diese mit einem Ananasschneider im Uhrzeigersinn in Scheiben schneiden. Die Scheiben aus der Ananas herausheben und zu Würfel verarbeiten. Die Würfel und den Saft in eine Schüssel geben.**

**Die Mangos schälen und vom Kern trennen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Mangosaft zu den Ananaswürfeln hinzufügen.**

**Die Früchte vermischen u. den braunen Zucker untermischen.**

**Mit Rum verfeinern.**