

TOMATENSUPPE

Anleitung

1.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

2.
Inzwischen Tomaten waschen, grob teilen, zu Zwiebel und Knoblauch geben und 10 Minuten dünsten. Tomatenmark einrühren, Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Oregano würzen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

3.
Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen. Suppe wieder in einen Topf geben, Sahne angießen und noch einmal aufkochen lassen. Basilikum waschen trocken schütteln. Suppe abschmecken, in tiefen Tellern anrichten und mit Basilikum, Crème fraîche und Olivenöl garnieren. Sofort servieren.

EINKAUFSLISTE (9 Personen)

2 kg reife Tomaten
4 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
Olivenöl zum andünsten
3 EL Tomatenmark
1,5 l Gemüsebrühe
2 TL Honig
2 TL getrockneter Oregano
120 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Crème fraîche
Basilikum

INVOLTINI AL LIMONE

Anleitung

1.

Die Schnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte des Zitronenabriebs auf den Schnitzeln verteilen. Darauf eine Scheibe Parmaschinken und ein Blatt Basilikum legen. Einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

2.

Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben und die Involtini von allen Seiten scharf anbraten, danach im Backofen warm stellen und nachgaren lassen.

3.

In den Bratensud der Pfanne den Zitronenlikör, Sahne und die Brühe geben. Den restlichen Zitronenabrieb und den Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einköcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Nach Belieben auch Saucenbinder verwenden

EINKAUFSLISTE (9 Personen)

18 dünne Schweineschnitzel
/Kalbsschnitzel

2 Zitrone(n), Bio, abgeriebene Schale und Saft davon

2 Becher Sahne

Ca. 500 ml Gemüsebrühe (Brühe nicht zu „stark“ machen)

1 Bund Basilikum

18 Scheibe/n Parmaschinken

Schuss Likör (Limoncello)

Salz und Pfeffer

2 EL Zucker

Butter/Olivenöl

MASCAPONECREME

Anleitung

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Zucker zu sehr steifem Eischnee schlagen.

Das Eigelb mit 2 EL Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann einen Schuss Amaretto unterrühren.

Die Sahne mit einem EL Zucker steif schlagen.

Mascarpone in eine Schüssel geben und erst das Eigelb, dann die Sahne unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Spekulatius in einen Frühstücksbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln.

Gläser mit der *Hälfte* der Mascarponecreme füllen und mit den Spekulatiusbröseln bestreuen. Darüber den Rest der Creme verteilen.

Kurz vor dem Servieren die Mascarponecreme leicht mit Kakaopulver überstäuben.

EINKAUFSLISTE

4 Ei(er)

6 EL Zucker

2 Schuss Amaretto

200 ml Sahne

2 EL Zucker

500g Mascarpone, oder Mascarino

Spekulatius

etwas Kakaopulver

Himbeeren zum verzieren