

## Bärlauchsuppe

Vorspeise für 4 Personen

100 g Bärlauch 7 dl Hühnerbouillon 125 g Kartoffelwürfeli 30 g Butter 30 g Mehl 3 EL Olivenöl 1 dl Halbrahm Salz und Pfeffer

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Mehl beigeben und gut rühren. Das Mehl soll nicht bräunen.

Langsam Hühnerbouillon beigeben, unter Rühren aufkochen.

Klein gewürfelte Kartoffeln beigeben und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Bärlauch mit Olivenöl pürieren.

Halbrahm und den Bärlauch bis auf ½ Löffel (zum Dekorieren der Suppe) zur Suppe geben. 1 Minute ziehen lassen, aber nicht kochen (der Bärlauch verliert sonst das Aroma). Suppe pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Broccoli-Auflauf mit Putenfilet**

Zutaten für 4 Personen:

250 g Penne
Salz
350 g Broccoli
300 g Putenfilet
2 EL Oel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Pfeffer
Paprikapulver
5 Eier
200 g Sauerrahm
250 ml Milch
Muskat
250 g Parmesan

Zubereitung: 20 Minuten Überbacken: 40 Minuten

- Alle benötigten Zutaten abmessen bzw. abwägen und bereitstellen. Penne in kochendem Salzwasser bissfest garen.
- den Broccoli in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen. Mit der Penne abgiessen, beides gut abtropfen lassen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Putenbrust kalt abbrausen, gut trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.
- 4. Putenstreifen in heissem Oel 2 Minuten braten. Zwiebel, Knoblauch schälen, hacken, darin glasig dünsten. Mit Pfeffer, Paprika würzen.
- Eier, Sauerrahm und Milch verquirlen. Mit Salz, Muskat würzen. Den Parmesan unterheben. Eine feuerfeste Form einfetten.
- 6. Penne, Broccoli, Putenstreifen in die Form geben. Eier-Sauerrahm-Mix angiessen. Auf der Mittelschiene 40 Minuten backen.

# Zimtcrêpes mit karamellisierten Apfelschnitzen

#### Zutaten:

### Crêpesteig:

100 g Mehl 3 dl Milch

1 EL Öl

2 Eier

2 EL Zucker

1 Teelöffel Zimtpulver wenig Butter zum Braten

4 Äpfel

8 EL Zucker

2 EL Butter

0,5 dl Apfelsaft oder Wasser

4 Zimtstangen zum Garnieren

Den Ofen auf 50° vorwärmen und 4 Teller warm stellen.

Für den Teig sämtliche Zutaten zu einem flüssigen, glatten Teig verrühren und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In einer beschichteten Bratpfanne von ca. 18 cm Durchmesser mit wenig Butter dünne Crêpes ausbacken und auf den im Ofen vorgewärmten Tellern anrichten.

Die Kerngehäuse aus den Äpfeln stechen und die Äpfel in Schnitze schneiden. Den Zucker in einer beschichteten Bratpfanne karamellisieren. Die Butter zugeben, kurz rühren, die Apfelschnitze zugeben und alles mit Apfelsaft ablöschen und kurz einkochen lassen, bis die Apfelschnitze knapp weich sind. Über die Crêpes verteilen und mit einer Zimtstange garnieren.

Mit etwas Schlagrahm servieren

