

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Senf

30 g Butter	erhitzen
1 kl. Zwiebel	schälen, würfeln, andünsten
500 g Kartoffel	schälen, würfeln, andünsten
500 ml Brühe	dazu geben, 15 min garen lassen
	Suppe pürieren
100 g Kräuterschmelzkäse	dazugeben
100 ml Sahne	dazugeben
Salz, Senf, gekörnte Brühe	abschmecken

Hauptspeise

Pastinakenpuffer mit Schnittlauchdip

Pastinakenpuffer

500 g Kartoffeln	schälen, waschen, fein reiben
500 g Pastinaken	schälen, grob raspeln
1 Zwiebel	schälen, fein würfeln
60 g geraspelter Gouda	
2 EL Vollkornmehl	mit den anderen Zutaten vermengen
2 Eier	
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	kräftig abschmecken

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Puffer in die Pfanne geben, mit dem Löffelrücken flach drücken. Von beiden Seiten braten. Im Backofen warmstellen.

Ein Rezept ergibt 11 Stück.

Schnittlauchdip

250 g Quark	
½ Becher Schmand	in eine Schüssel geben
½ Bund Schnittlauch	klein schneiden und zu der Masse geben
½ Zwiebel	schälen, fein würfeln, dazu geben
Salz, Pfeffer	alles vermengen und abschmecken

Beilage

Feldsalat mit Möhre

150 g Feldsalat waschen, abtropfen lassen

1 Packung Cashew-Erdnussmix mit Honig-Salz

1 Möhre grob raspeln

1 kleine rote Zwiebel schälen, klein würfeln


Dressing:

5 EL Öl

4 EL Essig

1 EL Senf

1 TL Honig



Alle Zutaten miteinander vermengen!

Dessert

Apfel-Tiramisu

500 g geschälte Äpfel in Spalten schneiden

2 EL Zucker Äpfel darin dünsten

6 EL Apfelsaft

100g Mandelblätter unterrühren, kaltstellen

250g Mascarpone

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 EL Milch

½ B. Schmand



glattrühren

14 Löffelbiskuit

eine flache Form damit auslegen

Apfelsaft

auf die Löffelbiskuits träufeln

- Apfelspalten darauf verteilen, mit Krokant bestreuen und die Creme darüberstreichen.
- Kakao durch ein Sieb auf die Cremestäuben.
- Kaltstellen