

Vorspeise:

Caprese im Glas

- ▶ 500 g Kirschtomaten
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 2 EL Zucker
- ▶ 6 EL Balsamico-Essig
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Oregano oder Basilikum
- ▶ 250 g Mozzarella
- ▶ 4~ - ~6 TL grünes Pesto (Glas)
- ▶ Evtl. ein Ciabatta

Hauptgang:

Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Sahnesoße, Reis und Zuckerschoten

Für das Hähnchengeschnetzelte in Weißwein-Sahnesoße:

- ▶ 600 g Hähnchenbrustfilet
- ▶ 200 g Champignons
- ▶ etwas Öl
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer
- ▶ 200 ml Weißwein, trocken
- ▶ 250 ml Gemüsebrühe
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 2 Frühlingszwiebeln
- ▶ etwas Petersilie

Für die Zuckerschoten:

- ▶ 400g Zuckerschoten
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 TL Butter
- ▶ Etwas Zucker

Zusätzlich:

- ▶ 1 Packung Reis

Dessert:

Beerentraum

- ▶ 200 g Waldbeeren (tiefgekühlt)
- ▶ 400 g Sahnequark (40 %)
- ▶ 3 - 4 El Zucker
- ▶ 2 Tl Zitronensaft
- ▶ 6 Löffelbiskuits

