

## Vorspeise:

### Flammkuchen

#### Für den Teig:

- ▶ 200 g Weizenmehl
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ 1 EL Olivenöl
- ▶ 100 ml Wasser

#### Für den Belag:

- ▶ 1 große Zwiebel weiß oder rot
- ▶ 200 Gramm Schmand
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ 125 Gramm gewürfelter Schinken oder Speck
- ▶ 1 säuerlicher Apfel

## Hauptgang:

### Gebratener Lachs mit Erdbeer-Chili-Salsa

#### Für den Lachs:

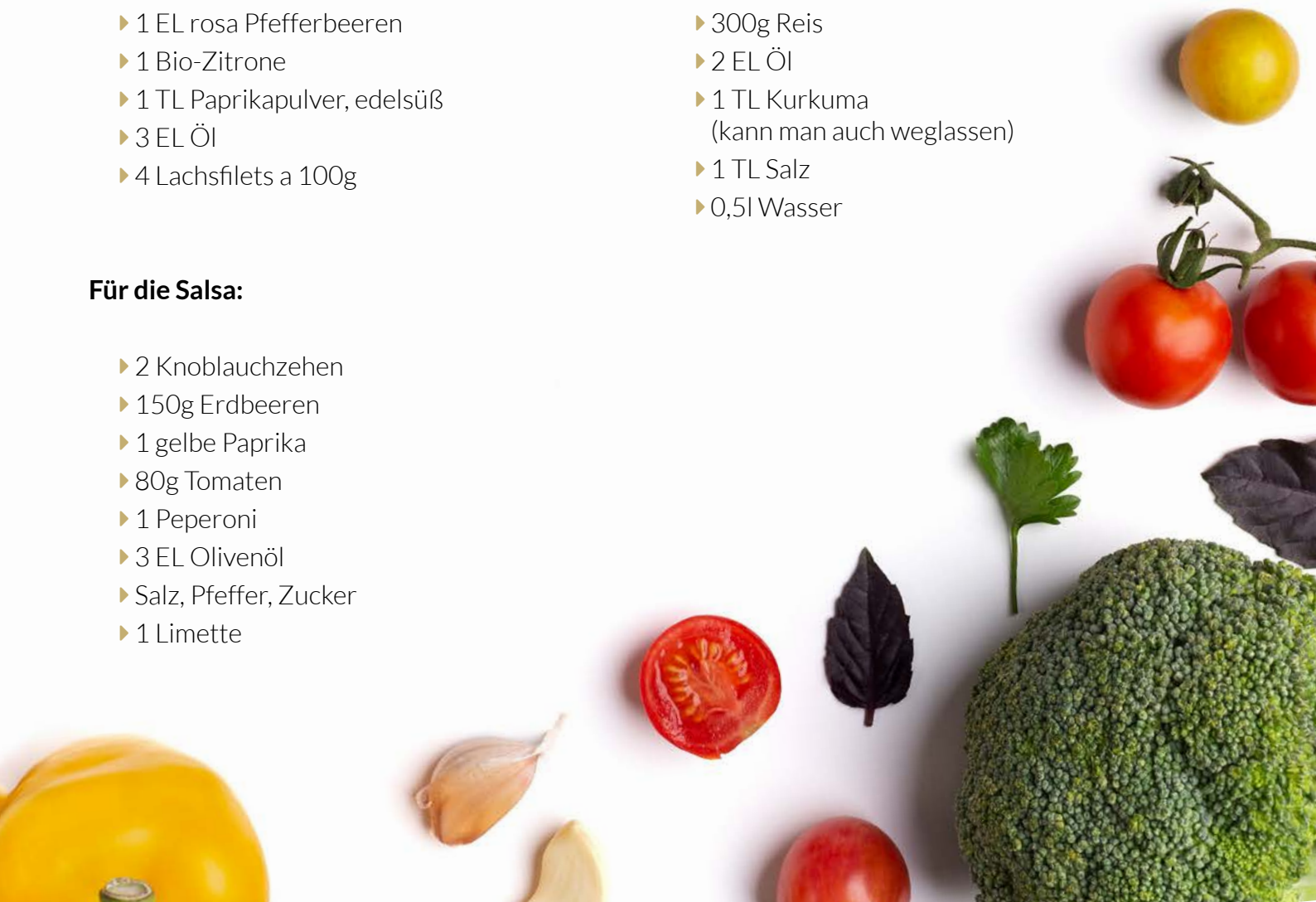
- ▶ 1 EL rosa Pfefferbeeren
- ▶ 1 Bio-Zitrone
- ▶ 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ▶ 3 EL Öl
- ▶ 4 Lachsfilets a 100g

#### Für den Zitronenreis:

- ▶ 300g Reis
- ▶ 2 EL Öl
- ▶ 1 TL Kurkuma  
(kann man auch weglassen)
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ 0,5l Wasser

#### Für die Salsa:

- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 150g Erdbeeren
- ▶ 1 gelbe Paprika
- ▶ 80g Tomaten
- ▶ 1 Peperoni
- ▶ 3 EL Olivenöl
- ▶ Salz, Pfeffer, Zucker
- ▶ 1 Limette



## Dessert:

### Erdbeer-Cheesecake im Glas

- ▶ 250g Erdbeeren
- ▶ 60g Kekse
- ▶ 150g Frischkäse
- ▶ 200g griechischer Joghurt
- ▶ 2 EL Honig oder Puderzucker nach Geschmack

